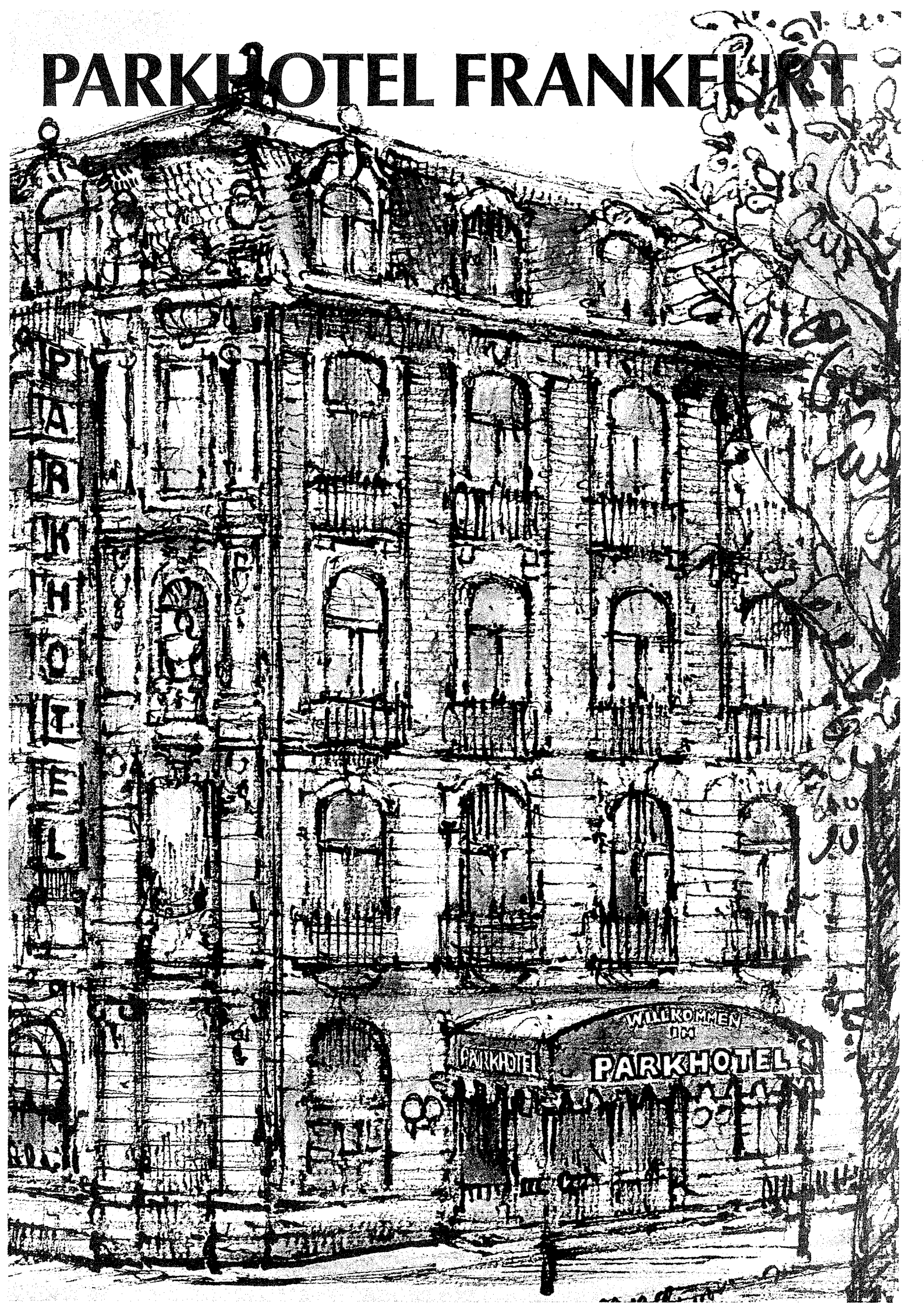


PARKHOTEL FRANKFURT



Pressespiegel 1980 – 2005

Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

Als Generaldirektor des Frankfurter Parkhotels hatte Winfried D. E. Völcker nun eine Top-Position erreicht. Als er Mitte 1984 schließlich ein neues Betätigungsfeld suchte und fand, erhielt er viele bedauernde und dankbare Briefe:

Walter Wallmann, Oberbürgermeister:

„...Mögen Sie Frankfurt am Main und Ihr Wirken als Generaldirektor im hiesigen Parkhotel in guter Erinnerung behalten. ... mit allen guten Wünschen für Ihr persönliches Wohlergehen... Ihr Walter Wallmann.“

Prof. Dr. Rhein, Mitglied des Stadtrats:

„Durch Ihre Kreativität, Ihren Ideenreichtum und insbesondere Ihre Präzision... haben Sie das Parkhotel zum kleinen Grandhôtel in Frankfurt am Main gemacht. Dafür danke ich Ihnen herzlich, weil Hotels Visitenkarten einer Stadt sind.“

Dr. Viedebandt, Redakteur der 'Zeit':

„Bedauerlich..., daß Sie in der Frankfurter Gastronomie eine Lücke hinterlassen.“

Reimar H. Witzel, Diplom-Volkswirt, Hoechst AG:

„Ich möchte Ihnen sehr herzlich zu Ihrer neuen Aufgabe im Rheinpark Plaza Hotel in Neuss gratulieren und Ihnen wünschen, daß Sie dort so erfolgreich sind wie in Frankfurt. Wie Sie wissen, ist es Ihrem Engagement und Einsatz wesentlich zu verdanken, daß wir zum Parkhotel in einer so engen Verbindung stehen.“

Prof. Dipl.-Ing. Ernst Achilles, leitender Branddirektor:

„Mit großem Bedauern habe ich zur Kenntnis genommen, daß Sie Frankfurt verlassen, die Stadt, in der Sie so erfolgreich gewirkt haben. Ihr starkes Engagement beim Ausbau des Parkhotels in Frankfurt am Main hat uns alle beeindruckt.“

Horst van Heukelum, Diplomkaufmann, Vorsitzender des Vorstandes der Muttergesellschaft des Parkhotel Frankfurt:

„Sie haben dem Hotel wieder einen ausgezeichneten Ruf über die Grenzen Frankfurts hinaus verschafft. Zu dieser Leistung gehört auch der Aufbau der neuen „Parkhotel-Mannschaft“.

Entscheidend für die wirtschaftliche Gesundung des Parkhotels war die Entwicklung einer neuen Konzeption für das Haus. Hier haben Sie Ihren Gesellschafter in Bezug auf die notwendige Finanzierung überzeugt.“

Horst van Heukelum

Diplomkaufmann

Herrn
Winfried D.E. V ö l c k e r
Generaldirektor des
PARKHOTEL FRANKFURT
Wiesenhüttenplatz 28/38
6000 Frankfurt am Main

30. April 1983

10.

Sehr geehrter Herr Völcker,

mit dem 13. April hat der Aufsichtsrat der AGGH meinen Rücktritt als Vorsitzender des Vorstandes akzeptiert. Dies ist eine Folge des Gesellschafterwechsels. Meine beratende Tätigkeit für die SPH/AGGH-Gruppe werde ich fortsetzen. So werden wir auch weiter in Kontakt stehen.

Aus Anlaß meines formellen Ausscheidens aus dem Vorstand der Muttergesellschaft des Parkhotels ist es mir ein Bedürfnis, Ihnen für die gute Zusammenarbeit zu danken, die mit Ihrem Eintritt Anfang 1980 begann.

Sie haben in diesen Jahren das Hotel mit großer Energie und Tatkraft geleitet und ihm wieder einen ausgezeichneten Ruf - über die Grenzen Frankfurts hinaus - verschafft. Zu dieser Leistung gehört auch der Aufbau der neuen "Parkhotel-Mannschaft", die heute für Ihre anspruchsvollen Gäste zur Verfügung steht.

Entscheidend für die wirtschaftliche Gesundung des Parkhotels war jedoch die Entwicklung einer neuen Konzeption für das Haus. Hier haben Sie vom ersten Tage an Ihre Pläne entwickelt, Ihren Gesellschafter in Bezug auf die notwendige Finanzierung überzeugt und in der Renovations- und Aufbauphase drängend

SPH
Société de Participations
Hötelnières SA, Zürich
Vizepräsident und Delegierter
des Verwaltungsrates

Büro Frankfurt:
Mainzer Landstraße 16-24/28
6000 Frankfurt am Main
Telefon 06 11/2587690
7691

AGGH
2. Aktiengesellschaft für Grund-
besitz und Handel, Berlin
4. Vorsitzender des Vorstandes

Privat:
Mainblick 13
6242 Kronberg 3
Telefon 06173/65953

Büro Zürich:
Linthescher-Gasse 1
CH-8001 Zürich
Telefon 004 11/211 8912

die oft komplizierten Probleme gelöst. Ein so entstandenes neues Parkhotel ist - und das wird nicht nur von mir anerkannt - weitgehend Ihrer Initiative zu verdanken.

Mit Beendigung der Bauphase 1982 sind unter Ihrer Leitung "La Truffe" als Restaurant der Spitzenklasse und die "Casablanca-Bar" geschaffen und die "Parkstube" neu eingerichtet worden. Das Traditionshaus, der jetzige "Tower", aber auch der Neubau, ist im Hotelbereich komplett renoviert und durch das Fitness-Center ergänzt worden. In der Palette des Gesamtangebotes ist die "Weinlaube", die "Bierstube" und der Spezialitätenladen "Trüffelei" hinzugekommen. Alle diese Aktivitäten wurden abgerundet durch die Schaffung des "Europa-Saales", der dem Hause für die Zukunft sehr wichtige Kongreß- und Bankett-Aktivitäten ermöglicht.

Sie, sehr geehrter Herr Völcker, haben der Geschichte des Parkhotels ein gewichtiges neues Kapitel hinzugefügt. Mir persönlich hat es große Freude bereitet, dabei mitgewirkt zu haben.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Mitarbeitern auch für die Zukunft eine erfolgreiche Entwicklung der begonnenen Arbeit. Diese Wünsche verbinde ich mit einem herzlichen Dank für die Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in dark ink, appearing to be a cursive name, located below the text "Mit freundlichen Grüßen".

Stadtrat

PROFESSOR DR. PETER RHEIN

Postanschr.: Braubachstraße 18-22
6000 Frankfurt am Main 1
Fernspr.-Nr.: 212-4324 und -3087

Herrn
Winfried Völcker
Rhein-Park Plaza Neuss
Conference-Kongreß Center

4040 Neuss

Frankfurt am Main, den 22.05.1984

Sehr geehrter Herr Völcker,

durch Ihr Schreiben vom 30.04.1984 habe ich zu meinem größten Bedauern erfahren, daß Sie Frankfurt am Main verlassen haben.

Ich möchte den Wechsel von Frankfurt am Main nach Neuss zum Anlaß nehmen, um Ihnen herzlich für Ihre beispielhaften Aktivitäten im Parkhotel Frankfurt am Main zu danken. Durch Ihre Kreativität, Ihren Ideenreichtum und insbesondere Ihre Präzision, was die Service-Leistungen betrifft, haben Sie das Parkhotel zum kleinen Grand-Hotel in Frankfurt am Main gemacht. Dafür danke ich Ihnen herzlich, weil Hotels Visitenkarten einer Stadt sind. X

Für Ihre neue Tätigkeit im Rhein-Park Plaza Neuss wünsche ich Ihnen Erfolg, viel Glück und insbesondere Zufriedenheit mit Ihrer Arbeit.

Mit freundlichen Grüßen



DIE ZEIT

WOCHENZEITUNG FÜR POLITIK · WIRTSCHAFT · HANDEL UND KULTUR

Herrn
Winfried D.E.Völcker
Rheinpark Plaza Neuss
Rheinallee 1

20. Mai 1984

4040 Neuss 1

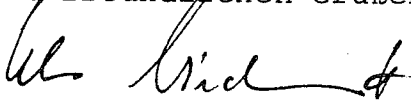
Redaktion Reise und Verkehr
Hamburg, den 28. Mai 1984

Sehr geehrter Herr Völcker,

herzlichen Dank für Ihren Brief und die Unterlagen
über Ihr neues Haus. Möge es ihm unter Ihrer Führung
besser ergehen als in der Vergangenheit. Bedauerlich
ist allerdings, daß Sie in der Frankfurter Gastronomie
eine Lücke hinterlassen.

Wenn ich in Ihrem neuen Revier unterwegs bin, will ich
bei Ihnen gerne einmal hineinschauen. Selbstverständlich
melde ich mich vorher an.

Mit freundlichen Grüßen


(Dr. Klaus Viedebantt)

Reimar H. Witzel
Diplom-Volkswirt
Hoechst Aktiengesellschaft

6230 Frankfurt am Main 80
Postfach 80 03 20
Telefon (06 11) 3 05 - 72 35

11. Mai 1984

Herrn
Winfried E.E. VÖLCKER
Parkhotel Frankfurt
Postfach 16 609

6000 Frankfurt 1

(7)

Lieber Herr Völcker,

mit Bedauern entnehme ich Ihrem Brief vom 30. April, daß Sie Ihre Tätigkeit im Parkhotel Frankfurt beenden. Ich möchte Ihnen dennoch sehr herzlich zu Ihrer neuen Aufgabe im Rheinpark Plaza Hotel in Neuss gratulieren und wünsche Ihnen, daß Sie dort so erfolgreich sind wie in Frankfurt. Wie Sie wissen, ist es Ihrem Engagement und Einsatz wesentlich zu verdanken, daß wir zum Parkhotel in einer so guten Verbindung stehen.

Wir sollten gelegentlich einmal darüber sprechen, wie wir den Kontakt zwischen dem Rheinpark Plaza Hotel und Hoechst verbessern können. Mit der Firma Marbert GmbH sind wir von Unternehmensseite auch in Düsseldorf vertreten; zudem nehmen wir an zahlreichen Messen in Düsseldorf teil, u. a. an der Kunststoffmesse.

Ich wünsche Ihnen viel Glück und Gesundheit und verbleibe
mit freundlichen Grüßen

R. H. Witzel

U
PROF. DIPL.-ING. ERNST ACHILLES
LEITENDER BRANDDIREKTOR

IM STEINBUGEL 26 · 6000 FRANKFURT A. M. 50
TELEFON 5417 90 · PSCK FFM NR 1347 67-606

18. 05. 1984

Herrn
Hoteldirektor
Winfried D. E. Völcker
Rheinpark Plaza Neuss
Hotel und Conferene Center
4040 Neuss

9

23. Mai 1984

Sehr geehrter, lieber Herr Völcker,

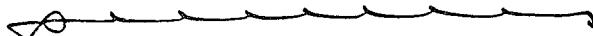
für Ihren freundlichen Brief vom 30. 04. 1984 bedanke ich mich recht herzlich. Mit großem Bedauern habe ich zur Kenntnis genommen, daß Sie Frankfurt verlassen, die Stadt, in der Sie so erfolgreich gewirkt haben.

Ihr starkes Engagement beim Ausbau des Parkhotels in Frankfurt a.M. hat uns alle beeindruckt. Die Zusammenkünfte mit Ihnen waren für uns alle immer wieder ein schönes Erlebnis und geprägt von einer herzlichen Atmosphäre.

Für Ihre neue Tätigkeit wünsche ich Ihnen den gleichen Erfolg und die gleiche Begeisterung, die Sie hier in Frankfurt am Main hatten.

Mit freundlichen Grüßen und besten Wünschen, auch an Ihre Gattin, verbleibe ich

Ihr



PS. Als Anlage übersende ich Ihnen eine Druckschrift über unsere zwischenzeitlich fertiggestellte Leitstelle.

*Manufaktur feiner Pasteten
Herstellung exquisiter Suppen und
Feinkostkonserven*

GESCHÄFTSLEITUNG

Herrn
Winfried D.E. Völcker
i.Hse. RHEINPARK PLAZA NEUSS
HOTEL + CONFERENCE CENTER

4040 Neuss

Sulzbach/Taunus,
den 14. Mai 1984

Sehr geehrter Herr VÖLCKER,

was ich im Stillen fast vermutete, ist eingetreten.

In Kenntnis der Struktur der MÖVENPICK-Gruppe und auch Ihres starken persönlichen Engagements, mußte es sicher fast zwangsläufig so kommen.

Daß Sie sich im Parkhotel Frankfurt Verdienste erworben haben, steht für Kenner der Szene außer jedem Zweifel. Deshalb wünsche ich Ihnen für die neue Tätigkeit Zähigkeit, Glück und Erfolg.

Sobald mich mein Weg in den Düsseldorfer Raum führt, komme ich gerne und freue mich auf ein Wiedersehen.

Bis dahin alles Gute

Rudolf Achenbach
Rudolf Achenbach

Claus Michaletz
Dipl.-Kfm.
Mitinhaber und
Geschäftsführer
Springer-Verlag

Persönlich

Herrn
Winfried D.E. Völcker
p. Adr. Parkhotel Frankfurt
Postfach 16 609

6000 Frankfurt/M.

Berlin, den 14.5.1984

Sehr geehrter Herr Völcker,

mit großer Überraschung und mit noch größerem Bedauern habe ich Ihren Brief vom 30. April 1984 gelesen - mit einer derartigen Nachricht habe ich nun gar nicht gerechnet!

Seitdem Sie Ihre Tätigkeit als Generaldirektor des Parkhotels aufgenommen haben, hat sich viel zum Positiven geändert, und ich kann mir gar nicht vorstellen, wie es ohne Sie weitergehen soll. Bevor Sie kamen, befand sich das Hotel in einer sehr schwierigen Phase, und ich hatte mir damals überlegt, ob ich dem Parkhotel noch weiterhin die Treue halten sollte, da die Mißstände immer zahlreicher wurden. Während der letzten vier Jahre hat sich all dies grundlegend geändert, und so kann man nun nur noch die weitere Entwicklung abwarten, was auch für die Reaktionen Ihrer Stamm-Mannschaft gilt, die Sie sich in den Jahren aufgebaut haben.

Unabhängig von meinem Bedauern, daß die Geschicke des Parkhotels, dem ich seit langem durch meine zahlreichen Aufenthalte sehr verbunden bin, nicht mehr von Ihnen geleitet werden, möchte ich Ihnen für Ihre neue Aufgabe viel Glück und Erfolg wünschen. Ich kann mir vorstellen, daß Sie diese neue Tätigkeit besonders reizt, denn dieses große, neue Haus hatte wohl von Anfang an mit erheblichen Schwierigkeiten zu kämpfen. Leider führt mich mein Weg nur sehr selten in die Düsseldorfer Gegend, doch da ich dort kein ähnliches Stammquartier habe wie in Frankfurt, werde ich künftig wohl im Rheinpark Plaza absteigen, wenn ich mich in Düsseldorf aufhalte.

../2

Heidelberger Platz 3
D-1000 Berlin 33
Telefon (030) 8207-306

So möchte ich mich schon heute vorsorglich anmelden für die Dauer der Buchhändlerstage, die zwar bisher in Mainz stattfanden, aber voraussichtlich im März oder April nächsten Jahres in Düsseldorf sein werden - der genaue Termin ist sicherlich in Ihrem Verzeichnis der Kongresse und Veranstaltungen in Düsseldorf enthalten. Auf diese Weise ist meine Unterkunft zweifellos gesichert, doch werde ich mich zu gegebener Zeit nochmals direkt im Hotel melden, um meine genauen Reisedaten bekanntzugeben.

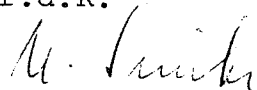
Als Stammgast des Parkhotels möchte ich mich nochmals für alles bedanken, was Sie für die Atmosphäre und die Qualität des Parkhotels getan haben, und ich hoffe, daß unter Ihrem Nachfolger dieser Stil beibehalten werden kann. ✕

Mit allen guten Wünschen, auch für Ihre Familie, verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

Ihr

C. Michaletz
(nach Diktat verreist)
f.d.R.



Sekretärin

HOTEL
Frankfurt
INTERCONTINENTAL

DIREKTION

WILHELM-HEITINGH-STRASSE 43
6000 FRANKFURT AM MAIN 1
TELEFON 4-10000 - TELEFON 230561
TELEFAX (DÜSSELDORF) FRANKFURTMAIN

Herrn
Winfried D.E. Völcker
Generaldirektor
RHEINPARK PLAZA NEUSS
Hotel und Conference Center
Rheinallee

4040 Neuss 1

10. Mai 1984
MH/kl

Sehr geehrter Herr Völcker,

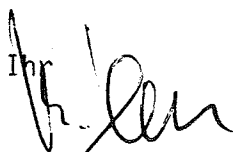
vielen Dank für Ihren Brief vom 30. April 1984.

Ihr Wechsel vom Parkhotel Frankfurt ins Rheinpark Plaza Neuss, Hotel und Conference Center kam für uns alle etwas überraschend. Sicherlich ist diese neue Aufgabe für Sie eine große Herausforderung. Ich darf Ihnen alles Gute und viel Erfolg in Ihrer neuen Tätigkeit wünschen.

Ich bedanke mich auch an dieser Stelle für die vergangene nachbarschaftliche gute Zusammenarbeit, die ja auch innerhalb der Erfa-Gruppe Rhein-Main gepflegt wurde.

Da meine Tätigkeit mich öfters in den Düsseldorfer Raum bringt, werde ich gerne Ihrer Einladung nachkommen und Sie und Ihr schönes neues Hotel besuchen.

Mit nochmaligen besten Wünschen für Ihren neuen Wirkungskreis und mit freundlichen Grüßen an Sie und Ihre verehrte Gattin verbleibe ich



Max Herr
Generaldirektor

Ueli Prager

8932 METTMENSTETTEN
GUT FREUDENBERG
TEL. 01 / 99 01 50

18. 9. 83

Lieber Herr Vaelher,

Zurückgekehrt gestern aus Ostroien,
lese ich Ihnen sehr netten Brief und
die schönen Geschenke vorzufinden.
Meine Kinder und meine Frau heben
sich gefreut und bereits wird fleißig
gepuszelt.

Was Sie mir zugeordnet haben, ist garantiert
Das ist ein historisches Dokument, das
mir sehr freut. Ich kann mir denken
wieviel Sorgfalt, wieviel Behamlichkeit
und Liebe zum "Stoff" es braucht, um
so etwas zusammenzustellen.

Es zeugt von Sinn für Qualität
und für Auversgewöhnliches.

Nehmen Sie meinen aufrichtigsten
wertschätzenden Dank.
Ihr Ueli Prager



PARKHOTEL FRANKFURT STELLT SICH DER ZEIT

*Unter neuem Management
zu großzügigen baulichen Lösungen*

Mit der Übernahme durch eine andere Kapitalgruppe und durch sein neues Management stellt sich das Parkhotel Frankfurt unter Wahrung seiner 75jährigen Tradition (eröffnet am 8. Mai 1905) voll und ganz den Bedingungen der Gegenwart und den voraussehbaren Erfordernissen der Zukunft.

Das Parkhotel Frankfurt gehörte zur Firmengruppe des am 1. Mai 1979 in Zürich verstorbenen Finanziers Dr. Jacques Rosenstein. Dieser hatte als seinen Willensvollstrecker den Vorstandsvorsitzenden der Beteiligungsgesellschaft für Gemeinwirtschaft Aktiengesellschaft, Dr. h. c. Walter Hesselbach, sowie den Vorstandssprecher der Bank für Gemeinwirtschaft Aktiengesellschaft, Thomas Wegscheider, ernannt. Unter ihrer Mitwirkung und in Übereinstimmung mit den Erben wurden die verschiedenen Unternehmungen der Gruppe zu einem Konzern zusammengefaßt mit der SPH Société de Participation Hotelières SA, Zürich, als Konzernspitze. Präsident des Verwaltungsrates dieser Gesellschaft ist Dr. h. c. Walter Hesselbach, Vizepräsident Dipl.-Kfm. Horst van Heukelum.

Die SPH hält Beteiligungen an Gesellschaften in der Schweiz, in Österreich und in Frankreich. Sie hat aus dem Nachlaß von Dr. Rosenstein die Aktien der Aktienge-



Winfried D. E. Völcker, der Generaldirektor des Parkhotels Frankfurt, der sich in den vergangenen Jahren den Ruf eines international versierten Hotelfachmannes erworben hat.

sellschaft für Grundbesitz und Handel mit Sitz in Berlin übernommen. Diese ist Obergesellschaft für den deutschen Konzernbereich, zu dem eine Reihe berühmter Häuser gehört, unter ihnen das Parkhotel Frankfurt.

Durch die Neugliederung sollten die für die Gruppe wesentlichen Teile erhalten werden; die Zusammenfassung in einem Konzern soll den einzelnen Unternehmungen zu einer größeren Wirksamkeit verhelfen. Der zum 1. Januar 1980 ernannte Generaldirektor Winfried D. E. Völcker hat bereits kurz nach der Übernahme seiner Tätigkeit damit begonnen, dieses neue, zukunftsorientierte Konzept im Parkhotel Frankfurt mit einer Reihe aufeinander abgestimmter Verschönerungs-, Umbau- und Neubaumaßnahmen zu realisieren.

Äußere Verschönerungen

In diesen Wochen wird mit der Renovierung der unter Denkmalschutz stehenden Fassade des historischen Teils des Parkhotels begonnen. Sie wird gereinigt und versiegelt, die Steinmetz- und Steinbildhauerarbeiten werden ausgeleuchtet. Besonders herausgehoben werden dabei die Sandsteinplastiken der Kaiserkrone und des Frankfurter Adlers; wieder neu zur Gestaltung kommen wird eine Bronzestatuette von Kaiser Wilhelm I. Als Reverenz an den Gast wird ein neuer, cremefarbener Baldachin angebracht. Die Auffahrt erhält durch zwei fünfarmige, aus der Zeit der Parkhotelgründung um die Jahrhundertwende stammende Berliner Lampen einen stärker historisierenden Charakter.

Umbau der Hotelzimmer

Mit der Einrichtung von drei Musterzimmern beginnt der bis 1981 abgeschlossene Umbau aller Zimmer im historischen Teil des Parkhotels zu individuellen Luxusétablissements mit einer Ausstattung in kaukasischem Nußbaum und in Eiche antik. Eingerichtet wird auch ein Prototyp eines Neubauzimmers; in den nächsten Jahren sollen nach und nach auch die Zimmer im Neubau renoviert werden.

Komfort und Tradition

Einen neuen Mittelpunkt wird die stattliche Atriumhalle im historischen Bau erhalten. Gedacht ist an eine vom 4. Obergeschoß herabhängende Lampe (Chandelier). Neue Teppiche und ausgesucht schöner Wandschmuck wie Stiche, Gemälde u. ä. sollen den Charakter gediegener Eleganz unterstreichen. Arbeiten an dem gußeisernen Geländer werden das Bestreben des neuen Managements demonstrieren, höchsten modernen Komfort mit der Wahrung der Tradition zu verbinden.

Gleichfalls noch im Sommer dieses Jahres soll das Parkhotel-Restaurant renoviert

werden. Den Freunden eines guten Tropfens soll dabei die neu in den Restaurantteil einzubauende Vinothek zugute kommen. Für Ende 1980/Anfang 1981 ist die Erweiterung der Bar vorgesehen, unter Einbeziehung der dann in der Empfangshalle unterzubringenden Garderobe und auch des Kiosks.

Ein zweites Restaurant

In knapp einem Jahr werden auch die Pläne für ein zweites Restaurant verwirklicht. Es wird am Platz des jetzigen Gartenrestaurants und der sogenannten Kleinen Halle errichtet. Dabei wird es im Stil eines Gartenrestaurants ausgestattet.

Ballsaalkapazität vergrößert

Im Anschluß an das innerhalb eines Jahres abzuwickelnde Programm ist vorgesehen, die Ballsaalkapazität von jetzt 100 auf dann 280 Personen zu erweitern. Der Saal wird für kleinere Veranstaltungen, Seminare, Tagungen u. ä. unterteilbar sein.

Eine größere Kapazität wurde bewußt nicht gewählt, weil das Parkhotel Wert darauf legt, die hohen Erwartungen, die an die Leistungen der berühmten Parkhotelküche gestellt werden, auch bei voll ausgelasteter Ballsaalkapazität voll zu erfüllen.

Der Varta-Führer 1980/81 hat dem Parkhotel Frankfurt die „Rote Krone“ zuerkannt, das Symbol für ein „Besonders angenehmes Haus“. Die kulinarische Leistung des Parkhotel-Restaurants wurde, wie bereits in früheren Jahren, durch Verleihung einer „Kochmütze“ gewürdigt. Küchendirektor Manfred Knödler (32) sieht in der Zuerkennung dieses Symbols für „Lobenswerte Küche“ die Anerkennung der hohen Leistung seiner dreißigköpfigen Küchenbrigade.

(Bitte umblättern)

Jubiläums-Empfang 75 Jahre Parkhotel Frankfurt

Das weit über die Grenzen Frankfurts hinaus renommierte Parkhotel konnte im Mai sein 75jähriges Bestehen feiern. Aus diesem Grunde und anlässlich der durch den Tod des früheren Besitzers Dr. Jacques Rosenstein, Zürich, erfolgten Übernahme durch die »Aktiengesellschaft für Grundbesitz und Handel«, Berlin, hatte der seit dem 1. Januar 1980 berufene neue Generaldirektor Winfried D. E. Völcker zu einem Gala-Empfang ins Parkhotel eingeladen.

Die mit riesigen Blumenarrangements geschmückten Räume und die mit Kulinarikas der französischen und kreolischen Küche beladenen Buffets ließen keinen Wunsch offen. Die über 400 Gäste aus Diplomatie, Politik, Kultur und Wirtschaft flanieren vom Bistro zur Pernod-, Kir-, Likör-, Wein- und Sektbar, blieben bei der Crêpes-Bäckerei stehen, um die frisch vom Ofen kommenden Crêpes zu probieren, und kamen dann nach »Monte Carlo«, das außer einem Roulette-Tisch auch die Gewinne in Form von Wochenendaufenthalten für die richtig gesetzten Spielzahlen gestiftet hatte. Eine New-Orleans-Jazz-Band wechselte mit einem französischen Musik-Duo ab und gab der Party noch den nötigen Schmiß. Zur Geschichte des Hauses ist zu sagen, daß der aus Ungarn stammende Gastronom und Hotelier Wilhelm Gömöri das Hotel 1905 gründete, das seinen Namen nach der parkartigen Gartenanlage erhielt, die einst der Familie von Wiesenhütten gehörte. Daher der Name Wiesenhüttenplatz, an dem das Hotel heute noch gelegen ist und die Erinnerung an diese Familie wachhält. Das Haus blieb bis zum Jahre 1966 in der dritten Generation der Familie Gömöri. Infolge Kapitalknappheit ging das Parkhotel 1966 an die von der Rosenstein-Gruppe betriebene Société de Participation Hotelières SA, mit Sitz in Zürich über. Am 5. Mai 1970 wurde ein mit dem alten Hotel verbundener achtgeschossiger Neubau in Betrieb genommen, mit dem nunmehr 280 Zimmer mit 416 Betten zur Verfügung stehen.

Im Jubiläumsjahr werden nun umfangreiche Renovierungsmaßnahmen sowohl innen als auch außen an der denkmalgeschützten Fassade vorgenommen, die eines Investitionsaufwandes von 4-5 Millionen Mark bedürfen. Damit will das Hotel mit seinen Restaurants seine Spitzenstellung in der Luxusklasse weiterhin festigen.



Generaldirektor Winfried Völcker mit Gattin und Vizepräsident Horst van Heulekum (Gesellschaft für Hotelbeteiligungen AG) beim Empfang (von links)

Foto: Parkhotel



**Winfried D. E. Völcker,
Generaldirektor
des Parkhotels Frankfurt**

Ansprüchen eines internationalen Gästekreises. Alle Einzel- und Doppelzimmer – zur Verfügung stehen 280 Zimmer mit 416 Betten – sind mit Bad, WC, Dusche, Fernsehgerät, Radio, Minibar und Selbstwahltelefon ausgestattet. Die Räume sind klimatisiert. Die Gunst der städtebaulichen und verkehrspolitischen Entwicklung ist dem Parkhotel zugute gekommen. Trotz der für eine Citylage ungewöhnlichen Ruhe befindet sich der Gast mitten im Geschehen der Metropole: In einminütigem Fußweg ist das 1979 in Betrieb genommene großflächige Einkaufszentrum unter dem Hauptbahnhof zu erreichen. Die Verkehrsverbindung ist vorzüglich: in nur 12 Minuten fahren die in kurzem Abstand abgefertigten S-Bahn-Züge zum Flughafen Frankfurt, einer der großen Drehscheiben des internationalen Luftverkehrs. Nur wenige Autominuten sind es über die nahegelegenen Ausfallstraßen zu den Autobahn-Verkehrskreuzen im Westen und Süden der Stadt.

Das Hotel hält ein vielfältiges Angebot an Räumen und tech-

nischen Einrichtungen für Tagungen und kleine Kongresse bereit: zur Verfügung stehen allein zehn vollklimatisierte Salons für einen Personenkreis von 15 bis 120 Teilnehmern; für Bankette und Empfänge empfiehlt sich die Große Halle. Alle notwendigen Installationen wie etwa Videorecorder, Lautsprecher, Filmprojektoren, Demonstrationstafeln sind vorhanden. Dem Gast, der die Mainstadt mit ihrem weitgespannten gesellschaftlichen und kulturellen Angebot erleben möchte, bietet die Hoteldirektion Pauschalarrangements an, vor allem ein von Freitag bis Montag reichendes Wochenend-Arrangement.

Fünfundsiebzig Jahre Tradition des Parkhotels Frankfurt sind identisch mit einem dreiviertel Jahrhundert auch gastronomischer Erfolge. Die Küche des Parkhotels und ihr Restaurant gehörten stets zum Exquisitesten, was die Mainstadt ihren Gästen an perfekter Kochkunst und gastronomischem Service zu bieten hatte. Über Jahrzehnte hinweg und bis in die allerjüngste Zeit sind die jeweiligen Küchenchefs und die Küchenbrigade des Hotels mit Auszeichnungen, Medaillen und Urkunden geehrt worden. Die Parkhotel-Küche und das Restaurant gelten als Dorado für Feinschmecker und die Weiße Brigade mit ihrem Küchenchef Manfred Knödler zählt zur Avantgarde der Kochkunst in Deutschland. Das Haus hat in den jüngstvergangenen Jahren häufig international bekannten Kochkünstlern Gelegenheit gegeben, während kulinarischer Wochen ihr Können zu zeigen. So war auch Paul Bocuse in der Parkhotel-Küche während einer von seiner Ehre veranstalteten Französischen Woche zu Gast. Als Treffpunkt eines verwöhnten Publikums gilt die Hotelbar.

Das Parkhotel ist modernen Reservierungs- und Verkaufs-

systemen angeschlossen: Teletap arbeitet für 186 Hotels in insgesamt zwölf Verkaufsbüros; Utell International vertritt weltweit 1500 Hotels.

Das Hotel rundet sein Service-Angebot ab mit hundert Abstellplätzen für Autos im eigenen Hof und in einer Tiefgarage unter dem Anwesen. Man hat bei der Anlage der Parkplätze und der Garagen auf Geräuschisolierung besonderen Wert gelegt.

Im Januar 1980 hat Winfried D. E. Völcker die Leitung des traditionsreichen Hauses als Generaldirektor übernommen. Der neue Chef des Hauses hat über viele Jahre hinweg in leitenden Positionen in international bekannten Häusern auf drei Kontinenten Erfahrungen gesammelt. Von 1973 bis 1978 war Winfried D. E. Völcker bei der Hilton Hotels Corporation in den Vereinigten Staaten tätig; er war als Direktor angestellt in den Hilton-Häusern in Detroit, Myrtle Beach, Atlanta und Dallas. Zur Jahreswende 1979/80 wechselte er von Deutschlands größtem Hotel, dem Intercontinental Frankfurt, ins Parkhotel über. Dem versierten Hotelfachmann ging der Ruf eines erfolgreichen Managers im Hotel- und Gastgewerbe gehobenen Stils voraus. Generaldirektor Völcker sieht seine Aufgabe in erster Linie darin, den Charakter des auf individuelle Leistung orientierten Hauses zu erhalten und der weiterühmt Küche in Zusammenarbeit mit der Brigade und ihrem Küchenchef weitere Impulse zu geben. Das Hotel plant keine Ausweitung seiner Bettenkapazität, jedoch werden im Jubiläumsjahr 1980 Pläne in Angriff genommen, die bereits höchst komfortable Hotelausstattung weiter zu verbessern. Geplant ist auch die Einrichtung neuer Säle für Konferenzen, Tagungen und Gala-Empfänge sowie eines zweiten, ganzjährig geöffneten „Garten-Restaurants“.

Parkhotel Frankfurt

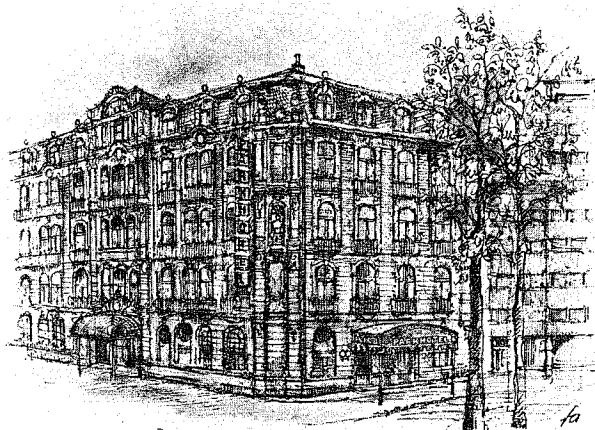
Im Mai 1980 feiert das Parkhotel Frankfurt sein fünfundsiebzigjähriges Bestehen. Das traditionsreiche Haus, mit dem sich ein gutes Teil Frankfurter Wirtschaftsgeschichte dieses Jahrhunderts, aber auch der Entwicklung von Hotellerie und Gastronomie der Mainmetropole verbindet, liegt in unmittelbarer Nähe des Frankfurter Hauptbahnhofs am Wiesenhüttenplatz, einer in der jüngsten Zeit zu einer verkehrsberuhigten Zone umgewandelten grünen Oase der City.

Dem historischen Gebäude mit seiner reichgegliederten, unter Denkmalschutz stehenden Fassade aus dem Jahre 1905 wurde bereits 1970 ein weiträumiger, mit hohem Komfort ausgestatteter Neubau angegliedert. Die beiden Bauteile sind durch einen harmonisch eingefügten Zwischentrakt miteinander verbunden. Der Gast hat die Möglichkeit, je nach Wunsch in dem luxuriösen, die intime Atmosphäre betonenden Altbau oder in dem lichtdurchfluteten modernen Neubau zu wohnen.

Die Ausstattung des Hotels orientiert sich an den hohen



**Manfred Knödler,
Küchenchef
des Parkhotels Frankfurt**



Federzeichnung von Ferry Ahrlé, Frankfurt, zeigt den traditionellen Teil des Hauses.

Das traditionsreiche Parkhotel Frankfurt

Künftig ein Konzernbetrieb - aber Luxus für die Gäste

Mit neuem Management in die Zukunft

um Frankfurt. Das von dem bedeutenden Gastronomen Wilhelm Gömöri am 8. Mai 1905 in unmittelbarer Nähe des Frankfurter Hauptbahnhofes am Wiesenhüttenplatz gegründete Parkhotel Frankfurt beging die Feier seines 75jährigen Bestehens mit einem Gala-Empfang nach Übergang an eine andere Kapitalgruppe und unter einem neuen Management. Der im Vorjahr verstorbene Züricher Finanzmagnat Dr. Jacques Rosenstein, Inhaber der SPH „Société de Participation SA“, zu der das Parkhotel gehörte, hatte in seinem letzten Willen verfügt, daß in Übereinstimmung mit seinen Erben Peter Rosenstein und Frau Bauer geb. Rosenstein die Unternehmen seiner Firmengruppe zu einem neuen Konzern mit der SPH Société de Participation Hotelières SA, Zürich, als Spitze zusammengefaßt werden. Zum Präsident des Verwaltungsrates der Gesellschaft wurde Dr. Walter Hesselbach, zum Vizepräsident Dipl.-Kfm. Horst van Heukelum, beide Frankfurt a. M., bestimmt. Als Obergesellschaft für den deutschen Konzernbereich, zu dem neben dem Parkhotel fünf weitere Hotels gehören, ist die Aktiengesellschaft für Grundbesitz und Handel mit Sitz in Berlin tätig. In einer der Presse von Horst van Heukelum übergebenen Erklärung heißt es, daß durch die Neugliederung alle für die Gruppe wesentlichen Teile erhalten werden und die Zusammenfassung in einem Konzern den einzelnen Unternehmungen zu einer größeren Wirksamkeit verhelfen sollten.

Auf mehr Luxus abgestellt

Der zum 1. Januar 1980 als Nachfolger des in das Steigenberger Hotel Frankfurter Hof übergewechselten Generaldirektors Fred Eggert ernannte Winfried D. E. Völcker hat bereits ein neues, zukunftsorientiertes Konzept entwickelt. Die Planungen „zielen auf Behaglichkeit, aber auch auf Luxus, und sie sollen vor allem auch den hohen Rang und den Vorsprung der Parkhotel-Gastronomie sichern und ausbauen. Alle Verschönerungs- und Baumaßnahmen sollen innerhalb verhältnismäßig kurzer Zeit beendet sein“. Für die vorgesehenen Renovierungsarbeiten und Neueinrichtungen, die sich bis tief in das Jahr 1981 hinein erstrecken werden, wird eine Investitionssumme von 4 bis 5 Mill. DM genannt. Zunächst soll noch im Mai/Juni dieses Jahres mit der Renovierung der unter Denkmalschutz stehenden Fassade des historischen Teils des Hotels begonnen

werden. Der Eingang wird mit einem neuen, cremefarbenen Baldachin ausgestattet, die Auffahrt erhält zwei fünfarmige, aus der Zeit der Parkhotelgründung stammende Berliner Lampen.

Der gesamte Hallenbereich wird ebenfalls renoviert. Alle Zimmer im historischen Teil werden zu „individuellen Luxus-Etablissements mit einer Ausstattung in kaukasischem Nußbaum und Eiche antik“ umgestaltet. Zu weiteren Einrichtungen gehört in der stattlichen Atriumhalle ein Programm an ausgesucht schönen Teppichen und erlesenem Wandschmuck, um das Bestreben des neuen Managements zu demonstrieren, „höchsten modernen Komfort mit der Wahrung der Tradition zu verbinden“. Weitere Planungsmaßnahmen betreffen das Hotel-Restaurant, das eine Vinothek erhält, die Erweiterung der Bar, die Errichtung eines zweiten Restaurants anstelle des jetzigen Garten-Restaurants und die Erweiterung der Ballsaal-Kapazität von jetzt 100 auf 280 Personen. Der neue Saal wird für kleinere Veranstaltungen, Seminare, Tagungen u. ä. unterteilbar sein. Von größeren Kapazitäten wird abgesehen, weil, wie es heißt, die Leistungen der berühmten Parkhotel-Küche auch bei voll ausgelasteter Ballsaal-Kapazität voll erfüllt werden sollen.

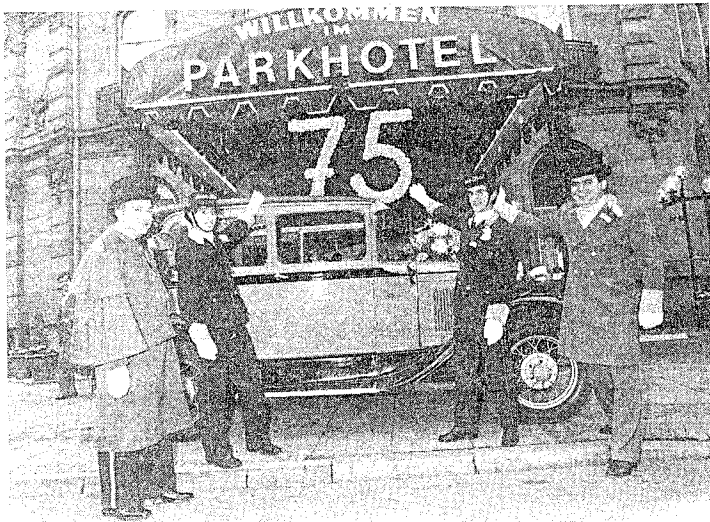
Es spricht für die Beständigkeit der Parkhotel-Küche, dessen große kulinarische Leistungen in der Vergangenheit durch zahlreiche Auszeichnungen anerkannt worden sind, daß mit dem an der Spitze einer dreißigköpfigen Brigade stehenden gebürtigen Frankfurter Küchendirektor Manfred Knödler (32) das Parkhotel in seiner 75jährigen Geschichte erst den fünften Küchenchef hat.

Im historischen und dem im Mai 1970 eröffneten Neubau stehen insgesamt 230 Zimmer mit 416 Betten zur Verfügung. Das Hotel besitzt ferner eine große Halle für Empfänge, 10 Konferenzräume, Parkplatz und Tiefgarage für 100 Wagen. Die Tradition der Gründerfamilie Gömöri endete in der dritten Generation im Jahre 1966 mit der Übernahme durch die SPH. Heute beschäftigt das Parkhotel Frankfurt 180 Mitarbeiter, darunter 25 Azubis.

Die Geschäftsleitung legte ihren Freunden in einem Jubiläumsbändchen die interessante Geschichte des renommierten Hotels aus der Feder des Frankfurter Journalisten Walter Seiter dar.

Mit der Außenfassade ist der erste Schritt getan

Parkhotel Frankfurt erstrahlt bald auch im Innern schöner denn je



Als ein „Stück Herausforderung“ bezeichnete der neue Generaldirektor Winfried D.E. Völcker die Neugestaltung des Parkhotels in Frankfurt, orientieren sich doch die Planungen an einer gesunden Nostalgie und dem Denkmalschutz wie an den Bedingungen der modernen Zeit mit wachsenden Anforderungen. Am Anfang der Verwirklichung stand die Feier des 75jährigen Bestehens. Inzwischen sind die Fassade und der Eingang mit dem Oldtimer davor auf Hochglanz gebracht worden.



Zu den Gratulanten von Generaldirektor Völcker und seiner Frau anlässlich des 75jährigen Bestehens des Frankfurter Parkhotels gehörten der Vorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbandes Frankfurt, Otto Rumelil, Foto rechts, ebenso wie die Jugend, die Gäste von morgen.

FRANKFURT/M. „Ängstlich ist der junge Mann ja nicht. Hut ab vor so viel Unternehmungsgestalt und Initiative.“ Mit diesen Worten kommentierte Präsident Hellmut Groth von der Gastronomischen Akademie das Referat des neuen GAD-Mitgliedes Winfried D.E. Völcker. Bei dem „jungen Mann“ handelt es sich um den neuen Generaldirektor des Frankfurter „Parkhotel“, bei seinem Referat um die Pläne der Neugestaltung des nach dem Steigenberger Hotel „Frankfurter Hof“ zweitältesten Hotels in der Mainmetropole. Die Vorstellung Völckers gipfelte in dem Ziel, das „Parkhotel“ in die Reihe der ersten zehn Häuser der deutschen Gastronomie zu führen.

Der 33jährige Generaldirektor trug seine Pläne vor wie ein Mann, der weiß, was er will. Ohne dabei hochzustapeln. Gegen diese Möglichkeit spricht allein schon die Tatsache, daß ein Teil des Vorhabens bereits in Angriff genommen und kurz vor der Vollendung steht. So die Neugestaltung der Außenfassade. 600 000 Mark hat das gekostet. Wo bis vor kurzem noch das Baugerüst stand, wird während der nächsten Wochen ein sieben Meter hoher Weihnachtsbaum im Lichterglanz erstrahlen.

Die Renovierung der Fassade war mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden, weil sie unter Denkmalschutz steht. Bei den Arbeiten kamen einige „unwahrscheinliche und nicht vermutete Kunstwerke“ zum Vorschein. Dazu gehören die Sandsteinplastiken der Kaiserkrone und des Frankfurter Adlers, eine Bronzestütze von Kaiser Wilhelm I. und manches mehr, was Steinmetze und Steinbildhauer hier geschaffen haben. Als Reverenz an den Gast wird ein neuer, cremefarbener Baldachin angebracht, und die Auffahrt erhält durch zwei fünfarmige, aus der Zeit der Gründung des Hotels vor 75 Jahren stammende Berliner Lampen einen stärkeren historischen Charakter.

Mit der Einrichtung von drei Musterzimmern begann der Umbau aller Zimmer im historischen Teil des Parkhotels zu individuellen Luxus-Etablissements mit Edelhölzern. Es folgen die Gästerräume im angrenzenden Neubau. Die Atriumhalle im historischen Bau, bisher mit einer Zwischendecke abgeschottet, erhält ihr ursprüngliches Aus-

sehen zurück, wird mit Teppichen und Wandschmuck dekoriert, Arbeiten am gußeisernen Geländer unterstreichen das Bestreben, höchsten modernen Komfort mit der Tradition zu verbinden.

Küchentradition wird fortgesetzt

Schon immer einen besonderen Stellenwert hatte im Parkhotel die Küche. Namhafte Küchenchefs wie Wilhelm Becker, Xaver Maier (bei der letzten IKA/HOGA noch Obmann der deutschen Nationalmannschaft), Otto Brust und zuletzt Hasso Segschneider waren Garanten dafür, daß dem Gast das Exquisiteste geboten wurde, was die Mainmetropole an Spitzenklasse zu bieten hatte. Diese Tradition wird fortgesetzt vom neuen Küchendirektor Manfred Knödler, und ihr wird Rechnung getragen mit

der Einrichtung eines neuen Restaurants namens „La Truffe“, das am 15. Dezember eröffnet wird. Am 8. Januar 1981 erfolgt dann die Eröffnung der „Casablanca-Bar“.

Als Pendant dazu entsteht im Laufe des nächsten Jahres ein zweites Restaurant, im Stil eines Garten-Restaurants ausgestattet und von 6.30 bis 0.30 Uhr geöffnet. Dort wird vor allem die deutsche Küche gepflegt, doch sorgt Manfred Knödler mit seiner 30köpfigen Brigade auch für internationale Spezialitäten. Zur weiteren Ausgestaltung des „kleinen Grandhotels“ gehört auch eine Kaiser-Suite für VIPs und „gefährdete Personen“ und die Erweiterung der Ballsaalkapazität von derzeit 100 auf 280 Personen. Eine größere Fläche wurde bewußt nicht gewählt, damit die hohen Erwartungen an die Leistungen der Parkhotel-Küche auch bei vollem Ballsaal erfüllt werden. Im neuen Trakt will sich das Haus mit einer 120 qm großen Suite mit Kongreßraum, Bar, Bibliothek und separatem Zugang als Tagungsort empfehlen.

Aus der Geschichte des Hauses

Für die Renovierung und den Umbau des Hotels sind neun Millionen Mark bewilligt worden, doppelt so viel wie ursprünglich vorgesehen. An den Namen soll bald auch wieder die Umgebung erinnern, die Wiesenhüttenstraße soll zu einer Fußgängerzone mit parkartigem Charakter umgestaltet werden, zum Wiesenhüttenpark.

Denn das Parkhotel erhielt seinen Namen bei der Gründung im Jahre 1905 von der parkartigen Gartenlandschaft des ehemals von Wiesenhüttenischen Gelände. Dem aus Ungarn stammenden Hotelier Wilhelm Gömöri folgte in der zweiten Generation sein Sohn Franz. Der Inhaber der dritten Generation, Herbert Gömöri, eröffnete das mit großen Kosten renovierte Haus zur Internationalen Automobil-Ausstellung 1957. 1966 ging das Parkhotel an die von der Rosenstein-Gruppe betriebene „Société de Participation Hotelières SA“ mit Sitz in Zürich über. Zum 65jährigen Bestehen wurde der achtgeschossige Neubau dem Hotel angeschlossen. Mit ihm wurde die Kapazität auf 280 Zimmer mit 416 Betten erweitert.

Als Dr. Rosenstein am 1. Mai 1979 in Zürich starb, hatte er Dr. Walter Hesselbach, den Vorstandsvorsitzenden der Beteiligungsgesellschaft für Gemeinwirtschaft, und den Vorstandssprecher der Bank für Gemeinwirtschaft, Thomas Wegscheider, zu seinen „Willensvollstreckern“ ernannt. Die verschiedenen Unternehmungen der Gruppe wurden zu einem Konzern zusammengefaßt mit Walter Hesselbach an der Spitze. Ober-

gesellschaft für den deutschen Bereich ist die Aktiengesellschaft für Grundbesitz und Handel in Berlin. Zu ihr gehören eine Reihe berühmter Hotels, so noch das Parkhotel Karlsruhe, das Stuttgarter Flughafenhôtel, das Ambassador Berlin, das Seehotel Achern und ein Haus in Zürich.

Die Arbeiten sollen im wesentlichen bis Ende 1981 abgeschlossen sein, teilweise ist jedoch ein Zeitraum bis 1984 vorgesehen. Generaldirektor Völcker steht 180 Mitarbei-

Ihr Gast ist sauer!



Jetzt hat er rote Augen. Seine Haut ist gereizt – ebenso wie er selbst. Ihr Fehler! In Ihrem Schwimmbad stimmt der pH-Wert nicht. Dabei ist es so einfach: Die OSPA-ph-Anzeige und –Regelanlage einbauen und Ihr Schwimmbad-Wasser ist immer richtig. Gleich anfragen bei

OSPA

OSPA-Schwimmbadfilter
Pauser GmbH & Co. KG
Goethestraße 5, 7075 Mutlangen
Tel. 07171/7811

tern vor, einige wichtige Positionen hat er inzwischen mit neuen Mitarbeitern besetzt, und zu den jüngsten Erfolgen gehörte der Gewinn zahlreicher Medaillen auf der IKA/HOGA — dort stellten zehn Köche des Parkhotels auf einem eigenen Stand aus — und der Gewinn des Weinkarten-Wettbewerbs der Deutschen Sommelier-Union.

Berühmt durch seine Küche

Das „Park-Hotel“ am Wiesenhüttenplatz wird 75 Jahre alt

Alt-Frankfurter wissen es noch: Das „Parkhotel“ am Wiesenhüttenplatz, das der alte Gömöri gegenüber von seinem ersten Hotel, dem „Deutschen Kaiser“, eröffnete, war immer ein Mekka für Feinschmecker. Dieser Tage nun feiert das renommierte Etablissement seinen 75. Geburtstag. Genauer Stichtag ist der 8. Mai. Eine schöne, gepflegte Parklandschaft gab es 1905 noch am Wiesenhüttenplatz, obwohl bereits rund um den Hauptbahnhof mächtige Häuser und Häuserblocks standen, die den Frankfurter Reichtum und die Bedeutung der Stadt als Handels- und Messeplatz repräsentierten.

ARZTSOHN

In diese noble Atmosphäre hinein stellte der aus Ungarn stammende Gastronom und Hotelier Wilhelm Gömöri, 1854 als Arztsohn zur Welt gekommen, sein zweites, mit großen Luxus ausgestattetes Hotel. Den „Deutschen Kaiser“ — seinerzeit vieler technischer Neuheiten wegen bald in aller Munde — hatte Gömöri bereits 1888 eröffnet. Mit dem „Park-Hotel“ — so benannt nach dem Grün, das es umgab — wollte der Kunstsammler und Pferdefreund jenen Teil der Frankfurt-Besucher ansprechen, die eher zum eigenen Amüsement, zur Erholung und zum Genießen denn in Geschäften in die Stadt kamen.

Alte Fotografien zeigen, das ihm das hervorragend gelang. Denn hinter den schmucken, mit zahlreichen künstlerischen Elementen versehenen Sandsteinmauern und Steinmetzarbeiten

und der Büste von Kaiser Wilhelm I., die trotz aller Kriegseinflüsse unbeschädigt blieb, gab es prächtige Restaurants, noble Aufenthaltsräume und stilvoll möblierte Zimmerfluchten.

Berühmt jedoch wurde das neue „Park-Hotel“ in Frankfurt und bald — durch Mundpropaganda — weit über die Landesgrenzen hinaus speziell für seine hervorragende Küche. „Wir essen beim Gömöri“, das gleich einer Referenz für guten Geschmack und „Savoir vivre“. Wer es sich leisten konnte, lud zum Geburtstags-, Hochzeits-, Jubiläums- oder auch zum Trauerschmaus ins „Park-Hotel“ ein.

Anfänglich fuhr man in der Kutsche oder im Einspanner vor. Dann hielten Pagen und Portiers den Schlag der ersten „Daimlers“ und „Maybachs“ an der Einfahrt auf. Als Franz Gömöri, der Sohn des Gründers, nach Vaters Tod das Haus übernahm, stand sein Ruhm auf nicht mehr verrückbarem Sockel. Nach 1945 beschlagnahmt und vorübergehend Sitz des Presseamtes der US Army, wurde das Hotel 1957 wieder freigegeben.

1951 WIEDER

Das Restaurant lag bereits ab 1951 wieder in der Obhut der Gömöris.

Herbert Gömöri, Enkel des Gründers, konnte das nur geringfügig kriegsbeschädigte Hotel pünktlich zur großen Internationalen Automobilausstellung bereits in neuem Glanz vorstellen.

Die notwendige kostspielige Renovierung jedoch zwang ihn, die Zukunft neu zu überdenken. So erfolgte 1966 der Verkauf an die Schweizer „Société de Participations Hôtelières SA“ der Rosenstein-Gruppe in Zürich. Sie gliederte dem Hotel einen achtgeschossigen Erweiterungsneubau an, der im Mai 1970 eröffnet wurde. Seither verfügt das Hotel über 280 Zimmer mit 416 Betten.

HESELBACH

Der Tod des Chefs der Züricher Firmengruppe brachte 1979 die Bank für Gemeinwirtschaft mit ihrem Vorstandsvorsitzenden Dr. h. c. Walter Hesselbach als „Willensvollstrecker“ in die Geschichte des „Park-Hotels“. Mit Zustimmung der Erben werden Hesselbach und Diplom-Kaufmann Horst von Heukelum das weitere finanzielle und bauliche Konzept des Hotels, das verantwortlich seit Januar 1980 von Generaldirektor Winfried D. E. Völcker geleitet wird, sicherstellen.

BIS ENDE 1981

Völcker (38) hat einiges vor. So sollen 60 Prozent der geplanten Renovierungsarbeiten im Altbau bereits in diesem Jahr abgeschlossen werden. Bis Ende 1981 werden dann sämtliche Zimmer, Konferenz-, Bankett-, Restaurant- und Aufenthaltsräume wieder so hergerichtet sein, daß die erhaltenen, noblen Elemente des Hauses aus der Gründerzeit wieder zur Geltung kommen. Eine Summe von zunächst vier Millionen Mark wurde dafür bereitgestellt.

Doch noch einmal zurück zur Gastronomie des Hauses. Daß seit der Eröffnung des Hotels vor 75 Jahren — vom Gründer persönlich abgesehen — lediglich vier-Küchenchefs für das Wohl der Gäste sorgten, bevor am 1. Januar dieses Jahres der Frankfurter Manfred Knödler (32) als fünfter Chef und Befehlshaber über die „weiße Brigade“ einzog, spricht für die kontinuierliche Qualität des Speisenangebots.

DIE KÜCHENCHEFS

Von den Terrinen, Pasteten und Menu-Kompositionen, die Xaver Mayer kreierte, träumen noch heute alte Herren und Damen in allen Teilen der Welt. Als er in den Ruhestand trat, eilten die Feinschmecker zum Elsässer Otto Brust und seiner so unvergleichlich „französisch“ gefärbten Küche. 1969 schließlich brachte Hasso Segschneider neue Ideen ins Reich der Töpfe, Tiegel, Pfannen und Herde. Nun ist — nach einem kürzeren Gastspiel von Küchenchef F. Becker — Manfred Knödler an der Reihe.

Gesunde Nostalgie und Blick in die Zukunft

Das Parkhotel besteht 75 Jahre / Renovierungen und Umbauten für vier Millionen Mark geplant

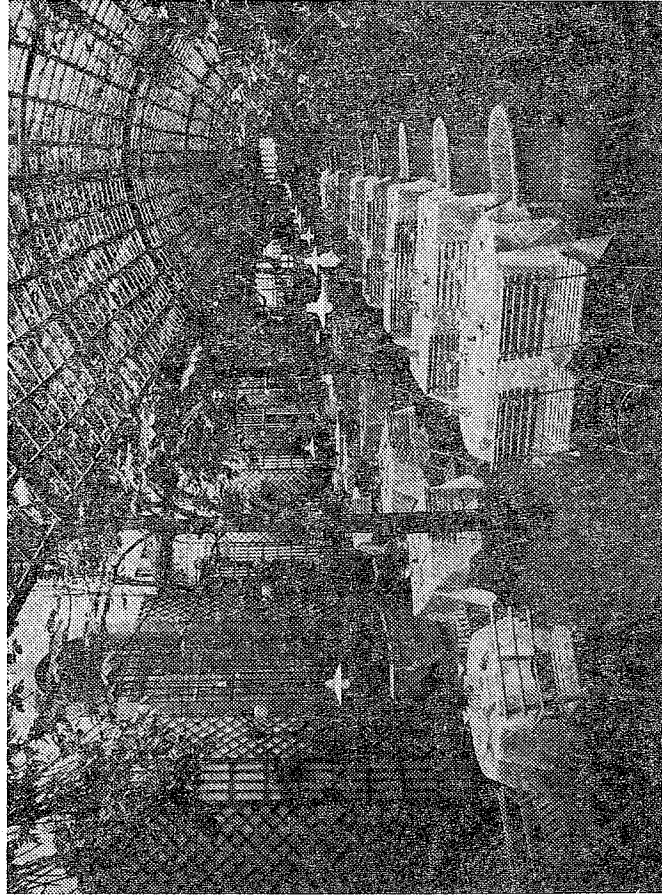
kai. Zuerst wird die Vergangenheit wieder ins rechte Licht gerückt. Nach fünfundsiebzig Jahren wappnet sich das traditionsreiche Parkhotel am Wiesenhüttenplatz nicht nur mit millionenschweren Um- und Neubauten für die Gastlichkeit der Zukunft, sondern hat auch der unter Denkmalschutz stehenden Fassade des historischen Teils und den architektonischen Relikten der Vergangenheit innerhalb des alten Gebäudes eine aufwendige Schönheitskur verordnet. Von „gesunder Nostalgie“

und dem Wunsch, den Bedingungen der modernen Zeit und wachsenden Anforderungen gerecht zu werden, hat sich das Management des Hotels unter Hauptbahndirektor bei seinen teuren Lehren geleitet, die den Gästen Behaglichkeit und Luxus versprechen. Für die Renovierung und den Umbau des Hotels und seiner 280 Zimmer sollen mindestens vier Millionen Mark ausgegeben werden.

In den nächsten Wochen werden Arbeiter zunächst Hand an die reich ver-

zierte Fassade des historischen Hotelteils legen. Der Sandstein wird gereinigt und versiegelt, die Steinmetz- und Steinbildhauerarbeiten, darunter Kaiserkrone, Frankfurter Adler und eine Bronzestütze von Kaiser Wilhelm I., werden ausgetauscht, die gelben Leuchtbuchstaben des Hotelnamens abmontiert und Fensterscheiben ausgetauscht. Der Eingang erhält einen neuen cremefarbenen Baldachin, die Auffahrt sollen künftig zwei fünfarmige Berliner Lampen schmücken, die aus der Zeit der Gründung des Parkhotels um die Jahrhundertwende stammen. Die Zimmer im alten Hotelteil werden ebenso wie im Anschluss die Gästeträume im angrenzenden Neubau mit Edelhölzern aufgemöbelt, im neuen Trakt will sich das Hotel zudem mit einer 120 Quadratmeter großen Suite mit Konferenzraum, Bar, Bibliothek und separatem Zugang eine Empfehlung als Tagungsort ausstellen.

Die Atriumhalle im historischen Bau, bisher mit einer Zwischendecke abgeschottet, erhält ihr ursprüngliches Gesicht zurück, wird mit Teppichen und Gemälden geschmückt, das gußeiserne Geländer wieder hergerichtet. Auch in das hoch dekorierte Restaurant des Hotels ziehen die Handwerker ein, die Pläne sehen eine Vintothek, die Erweiterung der Bar und ein zweites Restaurant vor, das im Stile eines „Gartenrestaurants“ ausgestattet und ganzjährig betrieben werden soll. Auf die Teilnehmer der Gäste kommt dort nach den kulinarischen Ideen des Küchenleiters Manfred Knödler die „andere deutsche Küche“ mit Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen des Landes. Knödler hat Anfang des Jahres die Nachfolge von Hasso Segsneider angetreten, dem die Küche des Parkhotels zahlreiche Auszeichnungen zu verdanken hat. Auch der Ballsaal wird aufgestockt und statt hundert später 280 Gäste aufnehmen können.



In diesem Garten-Restaurant bewirtete das Parkhotel bis zum Zweiten Weltkrieg seine Gäste. An dem Vorbild will sich das Management orientieren, wenn

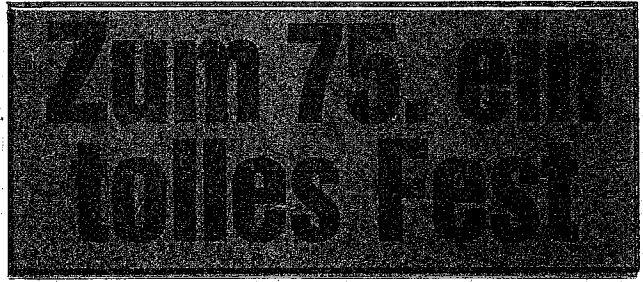
es um die Gestaltung des geplanten zweiten Restaurants am Wiesenhüttenplatz geht. Foto Archiv Parkhotel

Für den neuen Generaldirektor des Hauses, Winfried D. E. Völcker, seit dem 1. Januar Chef der 180 Mitarbeiter des Hotels am Wiesenhüttenplatz, birgt das kostspielige neue Konzept den Wunsch, im Parkhotel „als Haus mittlerer Größe einem verwöhnten Publikum ein Refugium der Ruhe und exklusiver Gastlichkeit zu bieten“. Da das Hotel unter seinen Gästen bereits vierzig Prozent Individualreisende zählt, setzt Völcker vor allem auf jene Besucher Frankreichs, die „ein Haus persönlichen Zuschnitts und individueller Betreuung“ suchen.

Zwar lud das Hotel bereits gestern abend zur offiziellen Geburtstagsfeier, doch als Gründungsdatum steht in den Annalen der 8. Mai 1905. Nur der Name erinnert heute noch an die parkartige Gartenlandschaft des ehemals von Wiesenhütten Gegend, an dessen Rand die Hotelzimmer gebaut wurden. Das von dem aus Ungarn stammenden Gastronomen und Hotelier Wilhelm Gömöri gegründete Hotel blieb bis in die jüngste Zeit ein Familienunternehmen. Im Zweiten Weltkrieg nur wenig beschädigt, beschlagnahmte es 1945 die amerikanische Besatzungsmacht. Bevor das Haus 1957 wieder freigegeben wurde, beherrschte es verschiedene Organisationen, unter anderem auch das Presse-Hauptquartier der US-Armee. Der Hotelinhaber der dritten Generation, Herbert Gömöri, eröffnete das mit großen Kosten renovierte Hotel zur Internationalen Automobil-Ausstellung 1957. Die knappe Kapitaldecke brachte das Unternehmen in Schwierigkeiten: 1966 ging das Parkhotel an die von der Rosenfein-Gruppe betriebene „Société de Participation Hotelières SA“ mit Sitz in Zürich über. Im Mai 1970 wurde der achtgeschossige Neubau dem Hotel angeschlossen, das heute 416 Betten offer-



■ Zünftiger Empfang: Die Stadtgardemädchen zeigten sich von ihrer besten Seite. Fotos: Dabrowski



■ Ein Prosit aufs 75jährige Bestehen des Parkhotels: Liesel Christ und Generaldirektor Winfried Völcker.

450 Gäste kamen

hr Frankfurt. — Die rund 450 Gäste bei der Fete anlässlich des 75. Geburtstages des Frankfurter „Parkhotels“ haben ganz schön fett geblieben: Vom 30 000-Mark-Büchlein wurden nur karge Reste, getrunken wurden 200 Flaschen Sekt, 180 Flaschen Wein und 150 Liter Bier.

● Generaldirektor Winfried Völcker, der zum Empfang der Stadtgarden die Frankfurter aufspielen ließ und seine Portiers in historische Uniformen gesteckt hatte, konnte zufrieden sein: Ein gelungenes Fest.

● Volkstheaterchefin Liesel Christ, die ebenfalls als Gratulantin gekommen war: „Ich komme schon seit vielen Jahren gerne ins Parkhotel.“

● Wie berichtet, sollen vier bis fünf Millionen Mark in das Haus gesteckt werden, um es in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Schon in wenigen Tagen beginnen die ersten Arbeiten an der Außenfas-

und das kam aus den verschiedenen Druckpressen:

PERSÖNLICHE NACHRICHTEN

Generaldirektor des „Parkhotels“

FRANKFURT/M. Seine Lehre begann er im Hotel „Ambassador“ in Berlin, jetzt wurde er, 33jährig erst, Generaldirektor des „Parkhotels“ in Frankfurt: Winfried D. E. Völcker. Beide Hotels haben eines gemeinsam: Sie gehören zur Firmengruppe des vor einem Jahr in Zürich verstorbenen Financiers Dr. Jacques Rosenstein, und diese Gruppe wurde zu einem Konzern zusammengefaßt mit der SPH Société de Participation Hôtelières SA, Zürich, als Konzernspitze. Fünf weitere Hotels gehören ihm an.



Zwischen Berlin und dem Frankfurter Hotel am Wiesenhüttenplatz liegt eine abwechslungsreiche Laufbahn des Lü-

becker Kaufmannssohns, den vor allem eine Eigenschaft kennzeichnet: Er weiß, was er will. Diese Tugend, von der Konzernspitze ebenso erkannt und geschätzt wie inzwischen von seinen Mitarbeitern, war es hauptsächlich, die ihn so früh zum Spitzenmanager werden ließ. Nach seiner Ausbildung zum Hotelkaufmann sammelte er weitere Erfahrungen und Kenntnisse auf drei Kontinenten. So in führenden Häusern Südafrikas bei der Hilton Hotels Corporation in den USA, als Party-Manager in München und zuletzt als Wirtschaftsdirektor im Hotel Frankfurt Intercontinental. Mit einem Stipendium der Carl-Duisberg-Gesellschaft, der Cornell Society of Hotelmen und der IBM studierte er an der Cornell University in Ithaca. Durch Teilnahme an weiteren Seminaren und Schulungen erwarb Völcker Diplome als Auslandskorrespondent und Dolmetscher für die englische und als Wirtschaftskorrespondent für die französische Sprache. Er gewann zahlreiche silberne und goldene Plaketten bei internationalen Menü-Wettbewerben und gehört zahlreichen Verbänden und Vereinigungen an.

Winfried D.E. V Ö L K E R (33), seit 1.1.1980 Generaldirektor des Parkhotels, Frankfurt, gab anlässlich des 75-jährigen Bestehens des Hotels ein umfassendes Renovierungsprogramm für das Parkhotel bekannt. Der neue Generaldirektor, der in führenden Hotels in Südafrika, den USA und zuletzt als Wirtschaftsdirektor des Hotels „Frankfurt Intercontinental“ tätig war, Mitglied zahlreicher internationaler Organisationen und Verbände ist und mehrfach von der „National Restaurant Association of America“ Auszeichnungen in Silber und Gold erhielt, will das Parkhotel mit der Absicht weiterführen, es als Haus mittlerer Größe zu einem Refugium exklusiver Gastlichkeit zu machen. Die dreißigköpfige Küchen-Brigade wird seit dem 1. Januar von Manfred Knödler geleitet, der die gastronomische Tradition des Hauses fortsetzen wird.

WINFRIED VÖLCKER, Generaldirektor im Parkhotel Frankfurt, steht mit seinen Mitarbeitern am heutigen Montag total in Festagsstimmung: Das „Parkhotel“ feiert mit einem abendlichen Gala-Empfang den Auftakt zu den Feierlichkeiten für das 75jährige Bestehen.

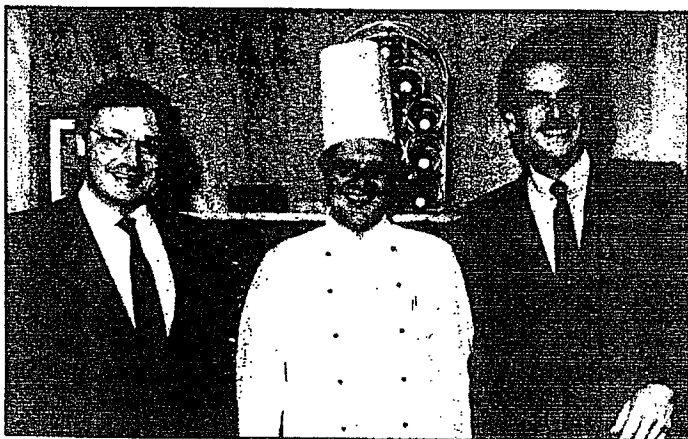
Stolzer Tag

Der neue Chef des „Parkhotel“ hatte einen stolzen Tag. Zum 75. Geburtstag des Hauses konnte Generaldirektor **Winfried Völcker** (33) rund 400 Gäste begrüßen. Er und seine 180 Mitarbeiter taten es mit Musik (New Orleans Jazzband) und allen erdenklichen Genüssen. Aber auch Information gab es zum Geburtstag des Hotels, das der Frankfurter Hotelier Wilhelm Gämöri 1905 bauen ließ. Es soll jetzt ein „Familienhotel der Luxusklasse“ werden. **Kosten für Umbauten: Über vier Millionen Mark für neues Entree, „Atriumhalle“, neue Bar, Ballsaal für 200 Personen, Vinothek und Gartenrestaurant.**

Parkhotel Frankfurt/Main

Erlebniswelt rundum

Das Parkhotel in Frankfurt/Main ist für Kenner der Szene ein Begriff. Als Hotel und gastronomischer Betrieb mit anspruchsvollem Angebot stehen große Namen der kochkünstlerischen Szene mit diesem Haus in Verbindung: Otto Brust oder Hasso Segschneider, um nur zwei zu nennen. Küchenchefs, die die Entwicklung dieses Hauses in den 75 Jahren seines Bestehens mitgeprägt haben. Seit 1966 ist das Parkhotel im Besitz der Zürcher SPH-Gruppe. Die Tradition des Namens fortführend, wurden marketing-strategisch neue Akzente für die Zukunft gesetzt. Bei einem hohen Investitionsaufwand total renoviert und zum Teil umgebaut, präsentiert sich das Parkhotel heute als gastronomischer Betrieb, der ein Stück Zukunft bereits vorweggenommen hat: Erlebniswelt Hotel, Erlebniswelt Restaurants, Erlebniswelt rundum. Außer einem im Ausstattungsluxus differenzierten Zimmerangebot von internationalem Standard bis zur Nobelklasse können potentielle Gäste unter sechs gastronomischen Betriebstypen wählen, die jeder für sich als individuelles Angebot vermarktet werden. Parkhotel Frankfurt... das kleine Grand-Hotel, dieser Rundum-Werbeslogan spricht für das eigenständige, wettbewerbsherausragende Profil eines Hotel- und Restaurantbetriebes, dessen Konzeption hierzulande noch selten ist: eine umfangreiche Offensive, wie es eine Frankfurter Tageszeitung ausdrückt, mit dem Ziel, das Angebot um den Hauptbahnhof herum mit Fingerspitzengefühl und genauer Kenntnis des Gästepotentials zu erweitern.



Von links nach rechts: Generaldirektor Winfried D. E. Völcker (35), Küchenchef Heinz H. Imhof (30) und Wirtschaftsdirektor Klaus Rupp (34).

Am Anfang der »Neuorientierung« stand eine ausführliche Analyse des Marktes, in dem ein Betrieb dieser Art operiert. Winfried D. E. Völcker, der von der SPH-Gruppe als Generaldirektor eingestellt wurde, ließ im Zuge der Renovierung ein Angebot aufbauen, das so differenziert gegliedert ist, daß der Aufenthalt für jeden Gast fast rund um die Uhr interessant ist:

»Einmal wollen wir den Hotel- und Restaurant-Gast gewinnen, der internationalen Standard, aber auch Spitzen- bzw. Luxusklasse aus großen Konkurrenzbetrieben gewohnt ist. Weiterhin, und das ist besonders wichtig, soll unser breitgefächertes gastronomisches Angebot auch dem Bürger der Stadt und des Umlandes Erlebnisse bieten, die ihn zum Stammkunden unseres Hauses machen. Nur so kann ein Hotel dieser Art langfristig überleben, es soll auch ein Haus für die Frankfurter sein.«

Diese Gedanken stehen im weitesten Sinne hinter der neuen Konzeption. Generaldirektor Völcker wird bei der Durchsetzung aller Ideen von einer ebenfalls zum Teil neuen Führungscrew unterstützt, so von Wirtschaftsdirektor und VKD-Mitglied Klaus Rupp, der seine Karriere als Koch gestartet hat, von Heinz Imhof, Küchenchef für alle Restaurants, und den Restaurantdirektoren.

Mit der Umgestaltung hat man den Hoteltrakt mit 280 Zimmern zweigeteilt: 80 Zimmer sind als individuelle Luxusdependancen, als »Hotel im Hotel«, Parkhotel »Tower« genannt, aus dem Gesamtangebot ausgegliedert. Der Gast findet hier ein ausgesuchtes, äußerst wertvolles Interieur mit speziellem VIP-Service, der bis zum Sicherheitsdienst für schutzbedürftige Personen der BKA-Klassifizierungsgruppe 1 reicht. Die übrigen 200 Zimmer im vor 10 Jahren errichteten Neubau werden internationalem Anspruchs-

denken gerecht. Selbstverständlich ist bei all dem auch ein Fitness-Center mit Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage, Trimm-Geräten etc., das bei relativ günstigem Preis ebenfalls von den Bürgern der Stadt Frankfurt und des Umlandes benutzt werden kann.

Schauen wir uns nun die sechs Gastronomie-Angebote des Parkhotels zum Teil etwas genauer an:

»La Truffe«, klassisch-französisches Restaurant

»La Truffe« entstand aus dem Umbau des ehemaligen, weitbekannten Parkhotel-Restaurants: Anspruchsvolle Kochkunst mit NC-Einschlag, orientiert an Saison- und Marktangeboten. Hier wird Edelgastronomie praktiziert mit einem täglich wechselnden, dreigängigen Business-Menü zur Mittagszeit und sechs- bis siebengängigem Abendmenü. Dazu eine ständig aufliegende Karte, die sporadisch neu zusammengestellt und ausgetauscht wird. Ein Auszug daraus:

Roh mariniertes Seeteufel mit Paprika,

★

Cremesuppe von Krebsen mit gefüllten Morcheln,

★

Scheiben von Kalbsbries und Hummer mit Lauchjulienne,

★

Pfifferlinge in Sahne mit Semmelknödel,

★

Pochiertes Kalbsfilet an Kerbelsauce, junge Karotten und Safrannudeln,

★

Fasanenbrust an Gänselebercreme mit Rote-Beete-Timbale und Steinpilzen,

★

Flugentenbrust an Sauce mit Zwiebelpüree und Nadelbohnen,

★

Pochierter Pfirsich mit Whisky-Parfait und Johannisbeersauce.

(weiter Seite 14)

Auswahl deutscher Käse vom Brett, ab

CHOICE OF ASSORTED GERMAN CHEESES, FROM
LE PLATEAU DE FROMAGES ALLEMANDS, A PARTIR DE

Frankfurter Pudding mit Bischofsauce

PUDDING FRANKFURT, WITH RED WINE SAUCE
LE POUDDING DE FRANCFORT, AVEC SAUCE DE VIN ROUGE

Rote Grütze auf Hamburger Art, mit flüssiger Sahne

RED GRUEL HAMBURG STYLE, WITH FRESH CREAM
ENTREMENT AUX FRUITS ROUGES, AVEC CREME FRAICHE

Kirschenstrudel auf bayerische Art, mit Zimtsauce

CHERRY STRUDEL BAVARIAN STYLE, WITH CINNAMON SAUCE
STRUDEL DE CERISES BAVAROIS, AVEC SAUCE CANNELLE

Eisbecher auf Schwarzwälder Art

ICE COUPE BLACK FOREST STYLE
COUPE DE GLACE FORET NOIRE

Rumtopf auf ostfriesische Art, mit Nufzeis

FRUITS, MARINATED FRISIAN STYLE, WITH RUM, SERVED WITH HAZELNUT ICE CREAM
CONFIT DE FRUITS AU RHUM, AVEC GLACE AUX NOIX

Gemischtes Eis mit Sahne

VANILLE-, CHOCOLATE- AND STRAWBERRY-ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM
NOS GLACES VARIEES

Das Dessert-Angebot in der Parkstube trägt ebenfalls die Handschrift der Konzeption einer leichten deutschen Küche.

(Fortsetzung von Seite 12)

Es versteht sich fast von selbst, daß die Zutaten frisch eingekauft werden, was übrigens allen Restaurants in diesem Haus zugute kommt.

Hinzu kommt ein den Speisen angepaßtes Getränkeprogramm mit Edelgewächsen im Weinbereich, Sekten, Champagne etc. Alle deutschen Weinbaugebiete sind vertreten, dazu große und klassische Franzosen, außerdem die Schweiz, Kalifornien, Österreich, Italien und – quer Beet – ein stattliches Angebot halber Flaschen.

Küchenchefs im Parkhotel Frankfurt

Walter Pape trat im Eröffnungsjahr 1905 in die Küchenbrigade des Parkhotels ein und war von 1926 bis 1934 Küchenchef. Seine Nachfolge als Küchenchef übernahm dann Wilhelm Becker, der seit 1919 im Hause war. Bis 1961, also über fast drei Jahrzehnte, stand Becker der weißen Brigade vor.

Otto Brust, sein Eintritt erfolgte 1934, übernahm die Leitung als Küchenchef als Nachfolger von Becker im Jahre 1961 bis 1969. Hasso Segsneider, der bereits seine Lehrjahre in der Küche des Parkhotels absolvierte, leitete ab 1970 für weitere 10 Jahre die Geschicke der Küche. 1981 übernahm Heinz Imhof als Küchenchef die Leitung.

Die Parkstube

Seit Frühjahr dieses Jahres ist dieser Restauranttyp geöffnet. Das Konzept steht für regionale deutsche Küche, serviert in deutscher Gemütlichkeit, wozu Kachelofen, Bleiglasfenster sowie Wände, Stühle, Bänke und Tische aus massiver Eiche gehören. Die Bleiglasfenster schmücken Wappen ehemaliger deutscher Königreiche.

Gekocht wird für die Gäste der Parkstube mit fast ausschließlich marktfrischen Produkten in leichter deutscher Art. Jedes Bundesland ist mit einem typischen Gericht vertreten.

Dazu ebenfalls ein paar Beispiele:

Nordseescholle auf Finkenwerder Art, Kartoffelsalat,

★

Donauwaller im Wurzelsud, Dampfkartoffeln.

★

Sauerbraten auf rheinische Art mit Rosinen und Mandeln, Reibekuchen und Apfelsmus,

★

Eingemachtes Kalbfleisch auf Stettiner Art mit Morcheln und Krebsen, Butterreis,

★

Heidschnuckenkoteletts auf Linsengemüse, Bäckerinkartoffeln,

★

Schweinefilet auf bayerische Art mit Malzbiersauce, Wirsingkohlrund gebratenen Semmelknödeln,

★

Vierländer Mastente, knusprig gebraten, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.

In der Karte wird den Gästen mitgeteilt:

»Die regionale deutsche Küche dokumentiert eine Bodenständigkeit, deren Gerichte sich unter Verwendung frischer Produkte zur großen Küche eignen. Hiernach haben wir unsere Speisekarte zusammengestellt. Sie ist eine Komposition von vielen kulinarischen Köstlichkeiten aus unseren Landen.«

Außerdem bietet die Parkstube neben den à la carte-Gerichten ein breites Angebot an attraktiven Buffets. Zum Mittagsbuffet gehören warme und kalte regionale Spezialitäten aus deutschen Landen, wobei jeweils ein Land über mehrere Wochen repräsentiert wird. Schleswig-Holstein machte den Anfang, die badische Küche steht zur Zeit im Mittelpunkt. Nachmittags gibt es ein Buffet mit hausgemachtem Kuchen und Gebäck, abends ein Salatbuffet. Sonntags bietet man einen Wiener Brunch, ein kaltes und warmes Buffet mit Spezialitäten aus dem k. u. k. Österreich, dazu Zithermusik.

Das Getränkeangebot in der Parkstube besteht natürlich vorzugsweise aus deutschen Gewächsen, eine stattliche Auswahl wird offen angeboten. Wer will, kann aber auch frisches Premiumbier vom Faß und »Äpplweiß« genießen.

Die Parkstube

... regionale deutsche Küche

Guten Morgen

Frühstücken im Parkhotel: ein Erlebnis! Wir laden Sie ein, zwischen vier verschiedenen Frühstücksangeboten, zu wählen:

1. **Continental Frühstück:** Kaffee, Tee, Schokolade oder Milch, Brotkorb, Butter, Konfitüre und Honig
2. **Parkstuben-Frühstücksbuffet:** Kaffee, Tee, Schokolade oder Milch, Brotkorb, Butter, Konfitüre, Honig, Säfte, Früchte, Eier, Schinken, Speck, Käse, Joghurt, Cornflakes – einfach alles was das Herz begehrt – alles für einen »starken« Tagesbeginn!
3. **Athleten Frühstück:** Kaffee, Tee, Schokolade oder Milch, Brotkorb, Butter, Konfitüre und ein 120 gr. Frühstücksteak mit zwei frischen Landeieren
4. **Frühstücken wie ein Kaiser:** Eine viertel Flasche Lanson Champagner, Pariser Gänsebrust mit Waldorfsalat, geräucherter Bornholmer Lachs mit Sahnesauce, zwei pochierte Eier auf Toast mit Beluga Malossol Kaviar, Gänseleberparfait »Mode du Chef«, Brotaufwahl, Butter

im Parkhotel Frankfurt

Wiesenhüttenplatz 28 · 6000 Frankfurt · Tel. 2 69 70
...eins von 6 Gastronomie-Angeboten des Parkhotels

Die Frühstückspalette im Parkhotel reicht von continentalem Frühstück bis zum Kaiser-Frühstück. Dieses Angebot wird inzwischen gerne von Geschäftsleuten während einschlägigen Gesprächen genutzt, die nicht durch umfangreiches Essen und Trinken »belastet« werden sollen.

KLEINE SPEISE-KARTE

(* bis 3.00 Uhr erhältlich)

- Grönland Crevetten Cocktail auf Eisbergsalat*
- Parma Schinken, eingelegte Steinpilze*
- Hausgebeizter Fjord Lachs mit Dillsensauce*
- Club-Sandwich, Toast, Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Tomate, Blattsalat
- Unsere Gänseleberterrine mit kleinem Lauch- Morchelsalat
- Marrokanischer Bohneneintopf*
- Bouillon mit Markklößchen und Schnittlauch*
- Lammragout mit feinen Gemüsen und Pilaw-Reis*
- Kalbsrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Salatplatte
- Königinpastetchen mit Spargelspitzen*
- Pfeffersteak, Butterbohnen, Pommes frites

CASABLANCA BAR

im Parkhotel Frankfurt

Wiesenhüttenplatz 28/38 · Telefon (06 11) 26 970

Nicht jede Hotel-Bar bietet bis 3.00 Uhr nachts ein solch anspruchsvolles Speiseangebot wie die Casablanca-Bar des Parkhotels.

In der Parkstübè wird allmorgendlich auch das Frühstück serviert: vier Alternativen, vom continentalen bis zum Kaiser-Frühstück, ideal für Geschäfts-gespräche, die, so Völker und Rupp, nicht durch umfangreiches Essen und Trinken »belastet« werden sollen. Im Rahmen dieses Portraits ist die entsprechende Karte abgebildet.

Königbrunnen und Weinlaube

Der Königbrunnen und die Weinlaube sind zwei weitere für ein breites Publikum neu eingerichtete Stätten der Gastlichkeit im Parkhotel. Im Königbrunnen wird jeden Tag ein Stammessen »als Tellergericht« serviert, das preislich zwischen DM 8,— und DM 11,— liegt. Diverse kalte Gerichte runden dieses Programm ab; viele Gäste trinken dazu »König Pils« vom Faß oder offenen Landwein.

Die Weinlaube ist ein offizieller Ausschank der Vereinigung Rheingauer Weingüter im Verband deutscher Prädikatsweingüter e. V., der von Weinfreunden gerne frequentiert wird. Die offenen Weine werden in 0,1- und 0,2-l-Karaffen verkauft. Alle 14 Tage stellt ein Rheingauer Winzer über das Standardprogramm hinaus fünf seiner eigenen Weine vor, die zum Listenpreis gekauft werden können.

Zum Wein produziert die Küche kleine Speisen, etwa

Warmer Zwiebelkuchen,

★

Rebholzgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,

★

Katenrauchteller auf Westfälische Art mit Schinken, Aal und Salm

oder

Winzerteller mit Leberwurst, Preßkopf, Sütze und Camembert.

Casablanca-Bar

Fast kein Hotel ohne Bar. Die Casablanca-Bar – nostalgisch, mit Piano-Entertainment, wie es im Hausprospekt heißt – wird ebenfalls nicht nur als Hotelbar, sondern als eigenständiger Betrieb für Frankfurt und Umgebung gesehen. Für das Interieur stand »Rick's Bar« aus dem berühmten Film »Casablanca« mit Humphry Bogart und Ingrid Bergmann Pate. Happy Hour ist von 17.00–19.00 Uhr, geöffnet generell bis 3.00 Uhr nachts. Bis zu dieser späten Stunde kann der hungrige Gast noch für eine Bar recht anspruchsvolle »Snacks« ordern.

Die Truffelei

Die Truffelei ist ein Laden im Hotel, der diverse Gourmet-Spezialitäten anbietet: ein reichhaltiges Weinangebot aus dem Programm des »La Truffe«, Obstschnäpse vom Faß oder Rumtopf, in alten Steinkrügen angesetzt. Es gibt die Vorspeisen und Salate des »La Truffe«, ebenso eine Auswahl von brat-

fertigem Frischfleisch, dazu Gewürzgläser des Küchenchefs für eine Zubereitung zu Hause.

In einem kleinen Bistro in der Truffelei kann man an mehreren Stehtischen schnell etwas essen: von frischen Weißwürsten, die nach Angaben des Hauses jeden Tag per Flugzeug aus Bayern kommen, bis zur Tasse Kaffee mit hausgemachtem Gebäck.

Alle Truffelei-Spezialitäten kann man auch verschenken oder ins Haus kommen lassen. Speziell für Geschäftsleute gibt es einen Konferenzservice. Hier kann alles komplett per Taxi in das Büro geliefert werden, oder es wird direkt von der Drive-in-Theke abgeholt.

Diese sechs Gastronomie-Angebote eines einzigen Hauses ergeben einen gastronomischen Pool, wie er nicht nur im Hauptbahnhofbereich für Frankfurt wohl einmalig ist. Dazu noch das Hotel, und die »Erlebniswelt rundum« ist, wie bereits angedeutet, perfekt.

Hans-Herbert Seng

Salat vom Hummer

Essenz vom Perlhuhn mit Trüffel

Gänseleber mit Ingwer

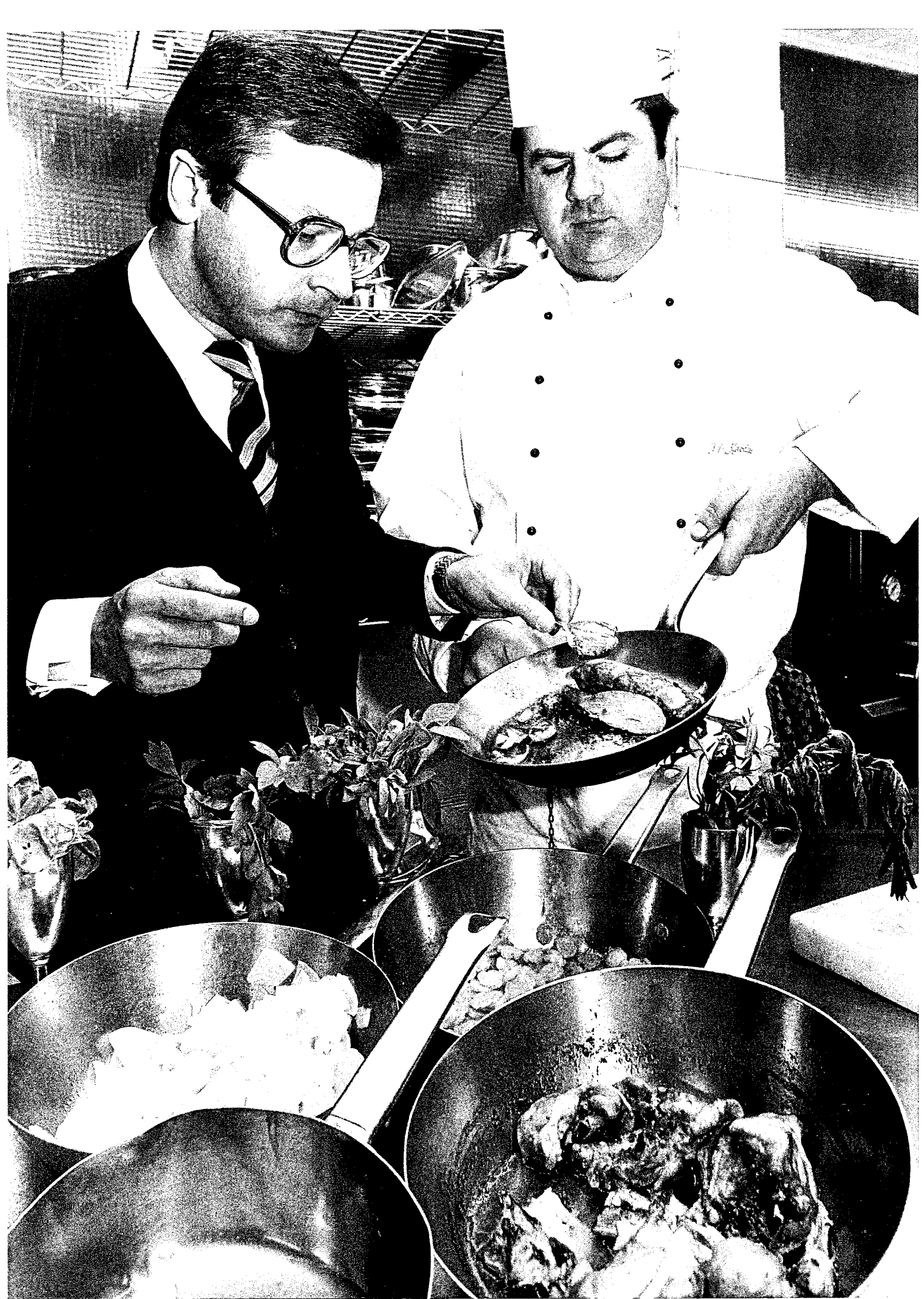
Torbet von Birnen

*Rehmedaillon mit Pfefferlingen
Kartoffel-Lauch-Gratin*

Auswahl französischer Käse

Feigenstern in Marsala-Sabayon

Ein Abend-Menü im »La Truffe«.



Sonntag,
20. Juni 1982
Déjeuner Dégustation

Le Tableau des Vins...

Commenter: Paprika setzt einen
angenehmen, warmen Ton.

mit Paprika
und Pfeffer
und Pfeffer

veranstaltet durch
W. J. Schreindorfer
unter der Präsidentschaft von

La Terrine de Ris de Veau et la Salade de Pattes rouges au Sauternes

Flüssigkeit ~~hier~~, Art, schon bei den Schreibe

Boisjeune Wein -
im Boden
dem Hals über
es enthält bis

1929 Château Doisy -

1929 Château Filhot

Sauternes
Bisec, gutes Boisjeune
schlammig, reiner
gut mit Pfeffer
angenehmer gelber
Farbe - gute Reife

Maurice Renaud

Commenter: Im Vergleich laufe man

ein alte deutsche Treckenbauernweise
wählen sollen,

da zwei Weine des gleichen Jahres und
guten Jahre unter einer
Abweichung stehen befüllt

Fisch zu Potwein:

mit brauner Sauce

weiss und Pfeffer die
klassische Küchle "versteift"
so dass einfluss impressant
und abtönen zu befehlen
Käsepotter - und Sauce

Le Saint-Pierre au vieux vinaigre de Beaune

alter Balsam -
Brot aus Biber

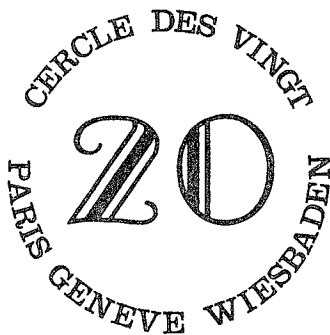
je 2 Flasche aus 2 Flaschen

1934 Château Rausan Segla -

1934 Château Montrose

unter dem
zwei in den
Biber für
nicht

der Montrose ist langjährig,
aus dem Jahre -



Der 104 Jahre alte Château
Rausan war von unglaublicher
Klarheit, Reinheit in Geschmack
und Farbe - auch: Ausgewogenheit
der Frucht, Tannin und Säure.

La Cassolette de Truffes de Sarlat aux jeunes carottes

1878 Château Rausan

Mise en bouteille du Café Voisin

Der Cassolette von Trüffel aus Sarlat

mit jungen Carotten was geschmacklich gut, die Sauce reich,
die Trüffel eingeleckt und geschmackvoll und weins wegen
so gesund-harmonisierend wie allgemein gesagt wurde.

Früher Trüffel hatten den Geschmack von Fungus und Nüsse
geschmackvoll und der 1878er Rezepte war wirklich bereichernd.

Formular - Location - Akzent

Henri Levy, Karl Wannemacher, Willy Tetz en Cuisine,
Eddy Teusch et Michael Reisner en Salle, ainsi que
toute la Brigade du Maître, sont heureux et fiers,
d'œuvrer aujourd'hui pour votre plaisir.

La Selle de Chevreuil aux Pruneaux d'Agen polenta légère

1928 Château Montrose

1928 Château Léoville las Cases

1928 Château Carbonnieux

1928 und 1929 große Jalousie
haben fest Stoff - haben Reife
angenehm trocken braunen, färbt 10-12
Jahre bis sie sich entfalten haben.

**Le Pigeon étouffé braisé à l'Ancienne
Chanterelles au Cerfeuil**

1952 Château Latour
1953 Château Latour

Das ein großer Jahrgang
fröhlicher war der 52er
wäre meine Meinung
besser, der 53er war
depaus, blühend, war
fein, harmonisch

sehr lecker, reichlich

Steinleber-soufflé / Fein
mit Kräutersauce

**Les Fromages Fermiers de mon ami
Christian Cantin**

1 x 1926 Vosne Romanée (Barolet) - *vielleicht besser in
der Farbe, sehr gut &
normale ein wenig
besser in Form*
2 x 1949 Vosne Romanée (Vienot)
der 49 sehr angenehm, frisch, gute Farbe
normale Menge, sehr großer Jahrgang

**Mousse aux Pêches Blanches gratinée
coulis aux framboises
Kouglof Maison**

fein
alles
gerade

1900 Château d'Yquem
1899 Château Suduiraut
1962 Pommery Brut

Zwei gute Jahre
der 1900er von
braun-steiniger Farbe
von Anfang an deutlich
in der Länge - erst da!
dann verpflichtet zu sein
gegen den 1899er ab-
fallend.

leichte, weiche, rot als
18-1900, wichtig köstlich
Südtrompe Neben und
Entwarte ans-direkt, fein

Grande Champagne 1820
Réserve de la Maison J. Denis,
Henry Mounié & Co.

Le Cercle

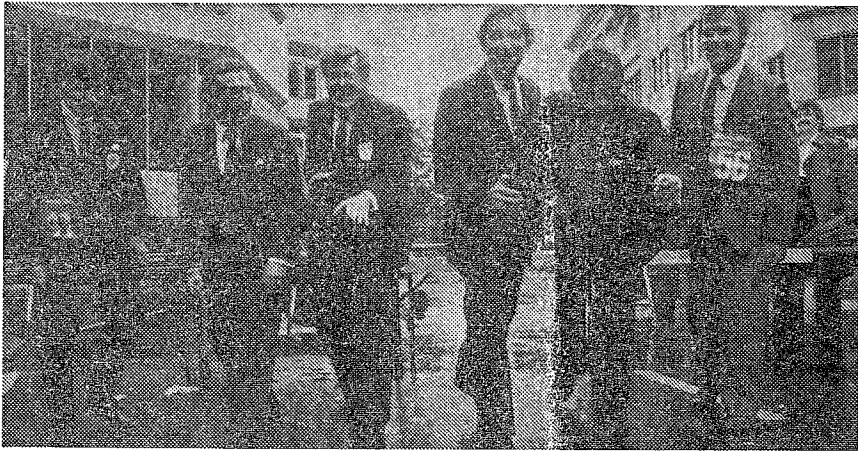
- Herr Guy Bonnefoit, Frankfurt
- Herr Ludwig Burkhard, Frankfurt
- Herr Walter Eigensatz, Zürich
- Herr Rodolphe Frantz, Frankfurt *Das ist ein
Dietrich-Franz*
- * Herr Franz Keller, Oberbergen
- Herr Arne Krüger, Hochheim
- Herr Manfred Kurx, Blaufelden *Fein-Made*
- Herr Hensri Levy, Berlin
- Herr Maurice Renaud, Paris
- Herr Armin Scherrer, Hamburg
- Herr Günter Schmiedberger, Taunusstein
- Herr W. J. Schreindorfer, Hofheim
- Herr Günter Schulze, Taunusstein *"Arms"*
- Herr Klaus Steckel, Berlin *Es kommt
Tipp per Jean*
- Herr Winfried Völcker, Frankfurt *fein
zu sein*
- Herr August F. Winkler, Bonn
- * Herr Eckart Witzigmann, München *leitet
Gemein-
schaft*
- Herr Hans Peter Wodarz, Wiesbaden
- Herr Heinz-Gert Wöschek, Mainz
- Herr Peter Ziegler, Plochingen *Buch-für
Gemein-
schaft
Geschichte-treiben
1991*

Herr Politz, Falmahaut Berlin

Tipp für Freunde - Keller - Renaud

12.9.83
Abendpost

Beim 1. Kellner-Derby rannten alle: Pagen und „Generale“



Die Hoteldirektoren im feinen Anzug kurz vor dem Start. Spaß war Trumpf. Von links: Peter Radizi (CP Plaza), Günther Haug (Kempinski Gravenbruch), Bernd O. Ludwig (Frankfurter Hof), Peter Schuffenhauer (Airport-Hotel), Winfried Völcker (Parkhotel) und Hermann Frömmrich (Holiday Inn).
Fotos: Joppen

Riesen-Gaudi

Von HORST REBER

Frankfurt. — Man kennt sie im Frack, Smoking oder in Hotel-Uniform mit polierten Knöpfen — vornehm, diskret, mit würdevoller Haltung. Am Samstagnachmittag aber durften sich die Herren der Schwarz-Weiß-Brigade, einschließ-

lich der „Generäle“ von sechs Frankfurter First-Class-Hotels, in aller Öffentlichkeit locker wie nie zuvor präsentieren: lachend und keuchend, schwitzend und regendurchnäßt, manche auch stolpernd!

Vom Pagen bis zum Hotelchef rannte Frankfurts noble Hotellerie beim 1. Kellner-Der-

by „Rund um den Kaiserbrunnen“, mit und ohne Tablett, um die Wette. Es war eine Veranstaltung, die trotz strömenden Regens sowohl den 56 aktiven Teilnehmern wie auch den rund 1000 Zuschauern eine Riesen-Gaudi bereitete.

So stolperte unter dem Jubel des Publikums der Page Pasquale Irace vom „Frankfurter Hof“ mit vier Koffern bäuchlings übers Pflaster. Der kleine Dienstmann gab aber nicht auf. Sofort reinigungsbedürftig, schaffte er dennoch den dritten von sechs Plätzen.

Bewertet wurde beim Derby auch das tägliche Handwerk: Fachgerechtes Flaschenöffnen, Einschenken, Abstellen der Flaschen war eine der Zusatzaufgaben bei den Kellnern.

Köche mußten einer Jury ihr Wissen um die fünf wichtigsten Kräuter aus zehn Möglichkeiten für die berühmte „Grie Soß“ unter Beweis stellen.

Bürgermeister Dr. Moog als Schirmherr mußte oft herzlich lachen und meinte: „So fröhliche und schnelle Kellner habe ich noch nie gesehen. Aber jetzt wissen wir, daß unsere Hotellerie prima in Form ist für die vielen Gäste, die zur IAA nach Frankfurt kommen.“

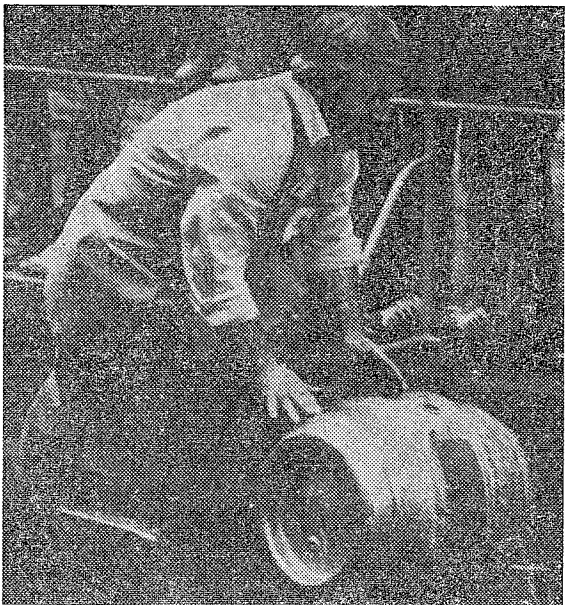
Weitere Sieger waren: Kellner-Rennen: Marjahn Voh (Airporthotel). Kellner-Azubis: Frank Fischer (Frankfurter Hof), Köche: Alfred Nedoma (Frankfurter Hof).



Canol Cigdem, Page im „Frankfurter Hof“, war mit seinen vier Koffern am schnellsten.



Bürgermeister Moog



Fässer rollen — das war die Domäne von Franco di Giorgio von der Binding-Brauerei.



Schlußläufer Winfried Völcker geht an Peter Schuffenhauer (rot) mit seinen drei Tellern, auf denen Pflaumen jongliert und heil Ziel gebracht werden mußten, auf der Geraden vorbei — und gewo das Mannschaftsrennen.